BISCOITO DE NATAL DA ADRI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:600 g de farinha de trigo

200 g de manteiga ou margarina

1 ovo inteiro

1 xícara de açúcar

3 pitadas de especiarias de sua preferência (canela, gengibre, noz moscada)

raspas das cascas de 3 limões (só a parte verde)

COBERTURA:

Cobertura:100 g de fondant comprado pronto derretido em banho-maria

granulados e confeitos variados

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa até ficar uma bola de massa homogênea.

Deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

Abra a massa e corte com cortadores de biscoitos ou modele a mão.

Asse em forno médio sobre tabuleiro forrado com papel manteiga sem untar.

Depois de frios, mergulhe cada biscoito no fondant derretido e decore com os confeitos.

Espere a cobertura secar e sirva ou guarde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14335-biscoito-de-natal-da-adri.html