GINGERBREAD DA TITIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:50 g de margarina

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

3 ovos (separe a clara de um dos ovos e reserve para o glacê)

1/2 lata de leite condensado

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de gengibre

1 colher (chá) de fermento

1 colher (chá) de canela

1 colher (café) de cravo

1 colher (café) de noz moscada

GLACÊ:

Glacê:250 g de açúcar de confeiteiro

gotas de limão

1 clara

MODO DE PREPARO

GLACÊ REAL:

Glacê real:Deixe a clara bater em ponto de neve firme.

Em seguida, misture aos poucos o açúcar de confeiteiro e, por último, as gotinhas de limão.

Depois que o glacê estiver pronto, separe em saquinhos e adicione corante alimentício em gel da cor que preferir para confeitar.

Assim que ficar pronto, decore as bolachas e coloque-as novamente no forno por cerca de 5 minutos para que seque o glacê (fica mais firme e não esfarela, como aconteceria se secasse em temperatura ambiente).

Após esse tempo, retire do forno e deixe esfriar.

Embale ou coloque em potes hermeticamente fechados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14556-gingerbread-da-titia.html