

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 (cafê) de cravo
1 colher (cafê) 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.