

# 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 confeitaria.

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>