

DOCINHOS DE NATAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

3 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de água quente

1 kg de farinha de trigo

1 colher de sopa de sal amoníaco

1/2 xícara de chá de gordura (azeite,banha ou manteiga)

COBERTURA ROSA:

Cobertura rosa:2 claras

1 xícara (chá) de açúcar

4 gotas de corante alimentício rosa

1 colher (sopa) de suco de limão

chocolate granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, misture as gemas junto a neve e coloque o açúcar.

Acrescente a gordura e, sem parar de bater, derrame 2/3 da água.

Coloque 1/3 da farinha de trigo, desmanche o sal amoníaco no resto da água e coloque junto aos outros ingredientes.

Bata tudo durante 5 minutos em potência máxima.

Coloque aos poucos o restante do da farinha de trigo e conforme a massa for ficando mais pesada, vá diminuindo a potência.

Retire da batedeira quando estiver no ponto de amassar a mão.

Sove bastante e depois estique-a com um rolo.

Recorte-a no formato e tamanho que você quiser.

Disponha em uma forma e deixe assar durante 10 minutos em 250° C.

Retire do forno e deixe esfriar por 5 minutos.

COBERTURA ROSA:

Cobertura rosa: Bata as claras em neve e, sem parar de bater, adicione o açúcar.

Coloque o limão e o corante alimentício rosa.

Espalhe sobre os docinhos e adicione o chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19161-docinhos-de-natal.html>