BISCOITOS DE LARANJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara (200g) manteiga sem sal, em temperatura ambiente

1/2 xícara de açúcar

2 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal grosso

RECHEIO:

Recheio:1/3 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 ovo

1 colher (chá) de casca de laranja ralada

1 colher (sopa) de suco de laranja espremido na hora

pitada de sal

açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Preaqueça o forno a 180°C e forre duas assadeiras com papel-manteiga antes de começar.

Numa tigela pequena, misture a farinha, o açúcar e o ovo.

Junte as raspas de laranja e o suco e misture bem.

MODELANDO:

Modelando:Forme bolinhas pequenas com a massa (duas colheres de chá de massa são suficientes) e coloque nas assadeiras, com aproximadamente 2cm de distância entre elas.

Com o cabo de uma colher de pau, pressione cada bolinha para fazer um buraquinho no centro de cada biscoito.

Asse por 10 minutos e retire do forno.

Com a ajuda de uma colher de chá, coloque um pouquinho do recheio de laranja em cada biscoitinho.

Volte as assadeiras ao forno e asse até que os biscoitos fiquem douradinhos nas beiradas, de 10 a 12 minutos.

Deixe esfriar nas assadeiras e polvilhe açúcar de confeiteiro a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19786-biscoitos-de-laranja.html