

BISCOITO DE CANELA CROCANTE

INGREDIENTES

- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de manteiga gelada
- 1 gema de ovo batida

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em fogo médio.

Misture a farinha, o açúcar e a canela numa vasilha grande.

Acrescente a manteiga e misture com as pontas dos dedos até formar uma consistência de uma farofa grossa.

Junte a gema e misture bem.

Deixe descansar por 15 minutos na geladeira.

Abra a massa em uma superfície polvilhada com farinha, numa espessura média.

Corte os biscoitos no formato desejado e coloque em uma assadeira untada com distância de 1 cm de um para o outro.

Asse no forno médio, por 10 a 15 minutos.

Retire assim que dourar e tampe com um pano e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21189-biscoito-de-canela-crocante.html>