

BOLACHAS DE GENGIBRE

INGREDIENTES

- 250 g de farinha
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (café) de sal (usei flor de sal)
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1/2 colher (café) de canela em pó
- 2 pitadas de noz moscada em pó
- 100 g de manteiga amolecida
- 225 g de açúcar amarelo
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture bem a farinha, o bicarbonato, o sal e as especiarias.

Em outra tigela, bata a manteiga e o açúcar amarelo até obter uma massa homogênea.

Adicione o ovo e bata novamente.

Incorpore a farinha e amasse até obter uma massa modelável.

Modele a massa em bolinhas do tamanho de nozes e disponha em um tabuleiro coberto com papel vegetal.

Leve a massa ao forno médio (180° C), preaquecido, por 12 minutos ou até que estejam dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23892-bolachas-de-gengibre.html>