

BOLACHAS DE NATAL DA NILDINHA

INGREDIENTES

- 50 g de manteiga
- 50 g de açúcar mascavo
- 50 g de açúcar cristal
- 1/2 kg de farinha de trigo integral peneirada
- 1/2 colher (chá) de sal amoníaco
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (chá) de baunilha
- 2 colheres de cacau 70%
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de cravo moído
- 1 pitada de gengibre
- 1 xícara de suco de laranja ou limão

MODO DE PREPARO

Junte a manteiga, o açúcar e o sal amoníaco e mexa até obter liga.

Acrescente o suco de laranja e as especiarias e continue a mexer.

Por fim, acrescente o trigo aos poucos até que a massa desgrude das mãos.

Abra a massa na espessura que desejar, corte e leve ao forno de 10 a 20 minutos.

Depois de assados, decore os biscoitos como desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25859-bolachas-de-natal-da-nildinha.html>