

# BISCOITO DE NATAL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 xícara de (chá) de farinha de trigo

1 xícara de (chá) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

1 gema

1/2 colher de (café) de canela em pó

1/2 colher de (café) de gengibre em pó

1 colher de (café) de essência de nozes

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma batedeira.

Sove até a massa ficar lisa.

Deixe descansar por 10 minutos fora da geladeira.

Abra a massa sobre uma superfície com plástico de uso culinário, com auxílio de um rolo de macarrão (ou um copo).

A seguir, corte a massa com cortador de biscoito (ou faca).

Coloque os biscoitos em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio por, aproximadamente, 15 minutos ou até dourar nas laterais.

Desligue o forno e deixe esfriar na própria forma.

Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28841-biscoito-de-natal.html>