

BOLACHAS GINGERBREAD

INGREDIENTES

115 g de margarina

1 ovo

1 colher de essência baunilha

115 g de açúcar de confeito

300 g de farinha de trigo (aproximadamente)

1 pitada de sal (caso a margarina tenha sal não precisa colocar)

25 g de cacau em pó

1 colher de café de cravo em pó

1 colher de café de canela em pó

1 colher de café de gengibre em pó ou uma colher de sopa de gengibre fresco ralado

1 colher de chá de fermento ou bicarbonato de sódio

glacê real colorido para confeitaria

cortadores de biscoito de vários formatos ou fundo do copo para cortar

MODO DE PREPARO

Pode ser feito na batedeira ou à mão.

Com o batedor manual misture o açúcar, a margarina, o ovo e a essência de baunilha.

Vá acrescentando os outros ingredientes, aos poucos, até formar uma massa que solte e dê pra enrolar com as mãos.

Divida a massa em duas partes e deixe na geladeira enroladas no papel filme por 1 hora.

Abra a massa com o rolo e corte nos formatos variados, rapidamente pois a massa não pode esquentar.

Asse por 10 a 15 minutos a 180°C em assadeira própria para bolachas ou assadeiras viradas para baixo.

Unte com óleo e farinha ou use papel manteiga, se for anti-aderente não precisa.

Após esfriar decore do seu jeito com o glacê colorido.

O glacê que eu compro é neutro, eu separo nos potinhos depois de batido e acrescento corante e decoro com saco de confeitaria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30019-bolachas-gingerbread.html>