

BISCOITO CROCANTE

INGREDIENTES

pode ser com amêndoas, castanhas ou amendoim

2 xícaras de 400 g de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

100 g (meio tablete) de manteiga amolecida

1 xícara de 200 g de açúcar

3 ovos

2 colheres de chá de raspas de limão

1 colher de chá de essência de baunilha

1/2 xícara (70 g) de amêndoa torrada e bem picada

1 clara batida

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno a 200°C.

Unte ou forre um tabuleiro com papel manteiga.

Misturar a farinha e o fermento e deixar reservado.

Em uma tigela grande, bater a manteiga e o açúcar até formar um creme.

Acrescente os ovos, um de cada vez e continue batendo.

Em seguida, junte as raspas de limão e a essência de baunilha.

Adicionar a farinha de trigo e, quando a massa estiver homogênea, acrescentar a amêndoa misturando bem na massa.

Divida a massa ao meio e modele cada porção no formato de um pão com 30 cm de comprimento e 5 centímetros de largura.

Coloque os pães num tabuleiro, achate um pouco e deixe separados por 10 cm.

Bata as claras até espumar e em seguida, pincele os pães.

Asse por aproximadamente 25 minutos ou até que estejam levemente corados.

Deixe esfriando no tabuleiro por aproximadamente 1 hora.

Corte os biscoitos em fatias, no sentido diagonal com 1 cm de espessura.

Coloque as fatias no tabuleiro com o lado cortado virado.

Asse por 10 minutos ou até que estejam crocantes.

Deixe esfriar e guarde em um saco de papel para ficar um pouco mais macio.

Se quiser que os biscoitos durem mais tempo, guarde em um pote bem fechado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30361-biscoito-crocante.html>