

SPEKULATIUS

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) farinha de trigo
5 colheres (chá) fermento em pó
3/4 xícara (chá) amêndoas torradas e moídas ou castanha-de-caju
1 xícara (chá) açúcar
250 g manteiga sem sal gelada
2 ovos inteiros
1/2 colher (chá) cravo moído
1/2 colher (chá) noz moscada
1 colher (chá) canela em pó
1/2 colher (chá) gengibre em pó
1/2 colher (chá) pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos.

Acrescente a manteiga cortada em pedaços pequenos e amasse até fazer uma farofa.

Acrescente os ovos e amasse até obter uma massa lisa e maleável.

Abra a massa fina sobre uma superfície enfarinhada e corte com os moldes de biscoito.

Arranje os biscoitos em uma forma untada.

Pincele com gema e polvilhe um pouco de amêndoas trituradas (opcional).

Asse em forno preaquecido a 200°C por cerca de 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/32205-spekulatius.html>