

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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