

CORAÇÕES DE LARANJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 90 g de farinha de trigo
30 g de amido de milho
45 g de manteiga
45 g de açúcar
2 ovos ligeiramente batidos
3 gotas de essência de laranja
Confeito de açúcar cor-de-rosa para decoração

RECHEIO:

Recheio: 50 g de manteiga em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) leite
2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro
3 gotas de corante alimentício rosa

GLACÊ:

Glacê: 1 xícara e 1/2 de açúcar de confeitiro
1 gota de corante alimentício rosa
3 colheres (sopa) de suco de laranja

MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira com papel manteiga.

Preaqueça o forno a 180°C.

Peneire a farinha junto com o amido de milho.

Em seguida, misture com a manteiga, use os dedos.

Acrescente o açúcar, os ovos, a essência e as raspas de laranja.

Amasse até que a massa fique bem consistente.

Estique a massa até ficar bem fina e corte com um cortador em forma de coração (ou de sua preferência, porém eu sempre uso coração).

Coloque na assadeira e asse por 10 a 12 minutos.

Enquanto isso, prepare o creme para recheio. Bata a manteiga durante um minuto.

Acrescente o leite e metade do açúcar de confeitiro, bata por 2 minutos.

Adicione o restante do açúcar e o corante e bata até que fique leve e fofo, cerca de 5 minutos.

Misture bem todos os ingredientes do glacê em uma tigela pequena.

Retire os cookies do forno, espere-os esfriar.

Em seguida, faça pequenos "sanduíches" com dois cookies, recheando com o creme amanteigado cor-de-rosa.

Cubra com glacê e salpique o confeito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33397-coracoes-de-laranja.html>