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 confeiteiro

3 gotas de corante alimenticio rosa

GLACÊ:

Glacê:1 xícara e 1/2 de açúcar de confeiteiro

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 confeiteiro, 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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