

BISCOITO DECORADO

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo

200 g de manteiga

100 g de açúcar de confeiteiro (glaçucar ou açúcar normal)

1 ovo inteiro

1 gema de ovo

1 clara de ovo

raspas de limão

30 ml de suco de limão

glacê real e enfeites

MODO DE PREPARO

Junte a manteiga, a farinha e misture até fazer uma farofa.

Junte a gema, o ovo inteiro, o açúcar e as raspas de limão e misture.

Se necessário use as mãos, adicione farinha até ficar na consistência desejada.

Coloque a massa em um plástico e deixe descansando por 1 hora no freezer.

Quando a massa estiver pronta abra-a com um rolo e corte das formas desejadas.

Coloque a massa no forno a 180°C graus por 10 minutos (ou mais).

Glacê real:

Coloque o glaçucar na batedeira juntamente com metade do suco de limão e clara de ovo.

Bata até o glacê ficar na consistência desejada.

Enfeite os biscoitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36749-biscoito-decorado.html>