

BISCOITO DECORADO

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo
200 g de manteiga
100 g de açúcar de confeitado (glaçúcar 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 glaçúcar na batedeira juntamente com metade do suco de limão e clara de ovo.

Bata até o glacê ficar na consistência desejada.

Enfeite os biscoitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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