

BISCOITINHOS DE GENGIBRE

INGREDIENTES

180 g de farinha de trigo
2 colheres de (sopa) de gengibre em pó
1/2 colher de (sopa) de bicarbonato de sódio
55 g de manteiga sem sal
85 g de açúcar mascavo claro
2 colheres (sopa) de caramelo
1 ovo ligeiramente batido
Tubos de glacê coloridos para decorar

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha com o gengibre e o bicarbonato de sódio em uma tigela.

Aqueça o açúcar com cuidado depois derrame o caramelo na tigela e adicione o ovo. Misture.

Se ficar pegajosa acrescente um pouco de farinha. Enrole a massa no plástico filme e deixe esfriar por 30 minutos. Preaqueça o forno.

Polvilhe um pouco de farinha em uma superfície lisa e limpa. Abra a massa com um rolo até que ela fique com espessura de 4 milímetros.

Molde os biscoitos e coloque na assadeira.

Asse a 190°C de 12 a 15 minutos, até que eles endureçam

Retire do forno e deixe esfriar. Decore os biscoitos com glacê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39990-biscoitinhos-de-gengibre.html>