

BISCOITOS DECORADOS PARA O NATAL

INGREDIENTES

250 g farinha de trigo
100 g de margarina culinária
100 g açúcar de confeiteiro
1 ovo inteiro
1 gema
essência de limão a gosto
glacê real pronto e corante para decoração

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga com a farinha.
Acrescente o açúcar, ovo, gema e a essência.
Misture bem até obter uma massa lisa.
Envolva essa massa em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
Abra a massa entre filmes com auxílio de um rolo na espessura de meio centímetro.
Corte com cortador de biscoito com desenho de sua preferência.
Coloque em forma (não precisa untar) e leve em forno preaquecido a 180°C por 10 minutos até corarem.
Fique de olho que assam bem rápido, cuidado para não queimar.
Espere esfriar.
Prepare o glacê real conforme instruções da embalagem.
Coloque corante, misture bem e coloque-os em saquinhos para confeitar.
Abuse da sua criatividade.
Deixe secar por 2 horas para depois colocar em potes ou embalar em saquinhos para presentear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45195-biscoitos-decorados-para-o-natal.html>