

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>