

BEIJO DE MEL

INGREDIENTES

- 300 g de farinha
- 30 g de manteiga
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de mel
- 3 colheres de sopa de água
- 1 pitada de cravo de canela em pó
- 1 pitada gengibre em pó
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de fermento

MODO DE PREPARO

Adicione uma colher de sopa de água e deixe esfriar.

Peneire a farinha sobre o mármore, faça um vulcão no centro e coloque a manteiga, açúcar, mel e ovos.

Desfazer fermento com a água restante e misture até obter uma massa lisa.

Embrulhe em filme plástico e deixe descansar na geladeira cerca de 30 minutos.

Estenda a massa folhada com um rolo e um cortador de massa para formar o coração em forma de cookies.

Colher para uma fonte de farinha, pintura com gema de ovo batida com gotas de caramelo e leve ao forno a 200°C por 12 a 15 minutos, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49140-beijo-de-mel.html>