

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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