

# BISCOITOS CROCANTES DECORADOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de trigo  
1/2 colher (chá) de fermento  
3/4 de xícara (chá) de manteiga  
1 xícara (chá) de açúcar mascavo  
1 ovo  
1 colher (chá) de extrato de baunilha (opcional)

### GLACÊ:

Glacê: 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro  
1 colher (chá) de clara de ovo  
1 colher de sopa de suco de limão  
2 colheres de sopa de água  
Corantes para alimentos

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata o açúcar mascavo e a manteiga por 3 minutos na batedeira.  
Adicione o ovo e o extrato de baunilha, a farinha e o fermento, bata até formar uma massa.  
Cubra com um plástico e deixe descansar na geladeira por 1 hora.  
Em uma superfície salpique farinha, abra a massa até aproximadamente a espessura do seu dedo mindinho, corte a massa.  
Em uma forma cubra com papel manteiga e distribua a massa, deixando 2 cm entre eles.  
Asse no forno preaquecido a 180°C por 15 minutos, ou até endurecer.

### GLACÊ:

Glacê: Misture todos os ingredientes na batedeira até formar um creme.  
Adicione corantes de sua preferência e confeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49192-biscoitos-crocantes-decorados.html>