

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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