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 180ºC por 15 minutos, ou até endurecer.

GLACÊ:

Glacê:Misture todos os ingredientes na batedeira até formar um creme.

Adicione corantes de sua preferencia e confeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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