MANTECAL DELÍCIA

INGREDIENTES

400 g de manteiga

1/2 copo de açúcar de confeiteiro peneirado

2 gemas

1 cálice de conhaque

500 g de farinha de trigo (ou quanto baste)

1 colher de sopa de baunilha

2 xícaras de castanhas picadas

Castanhas inteiras para decorar

Açúcar de confeiteiro para decorar

MODO DE PREPARO

Bater em uma batedeira a manteiga ou margarina até ficar bem branquinha.

Acrescente o açúcar de confeiteiro (se preferir e encontrar pode substituir por açúcar de baunilha) e bater mais.

Coloque as gemas (peneiradas) e volte a bater.

Acrescente o cálice de conhaque e a baunilha batendo sempre, quando estiver bem fofinho retire a batedeira.

Com a ajuda de uma colher intercale a farinha peneirada e as castanhas, talvez você tenha que colocar mas farinha para dar o ponto, mas cuidado, não deixe muito seco, pois depois de pronto deve deixar descansar.

É nesse momento que ele fica mais durinho, se deixar muito seco não vai conseguir fazer bolinhas para assar.

Deixe descansar depois de a massa pronta por no minimo 30 minutos no freezer.

Decorrido o período de descanso da massa faça pequenas bolinhas com o dedo, achate o meio, em seguida coloque uma castanha inteira na marquinha.

Coloque em uma assadeira de preferência com antiaderente, mas se não tiver não faz mal pois a massa é bem amanteigada, não precisa untar.

Enquanto o forno aquece deixe a forma com os biscoitinhos no freezer, pois o choque térmico faz com que o biscoito fique ainda mais especial.

Asse em forno preaquecido em 160°C, cuidado com o ponto, não deixe escurecer.

Tire ainda branco, cozido mas branco.

Pode peneirar açúcar de confeiteiro depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55503-mantecal-delicia.html