

BICOITO SUÍÇO DE NATAL

INGREDIENTES

250 gramas de manteiga

250 gramas de açúcar

3 ovos

uma pitada de sal

casca de uma lima

500 gramas de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar,

Adicione os ovos, uma pitada de sal e a casca de uma lima. Se você quiser o gosto mais forte do limão, adicione um pouco do suco.

Peneire a farinha de trigo antes de adicioná-la à mistura.

Depois de adicionar a farinha, volte a bater a massa até obter uma mistura homogênea.

Com as mãos, sove bem a massa e deixe-a repousar por aproximadamente 1 hora.

Pré-aqueça o forno em temperatura média (cerca de 200 graus).

Estire a massa até que ela fique com a espessura do dedo mindinho.

Com a massa estirada, corte com forminhas do formato que desejar.

Pincele as bolachas com gema de ovo e leve-as ao forno por aproximadamente 10 minutos ou até estarem douradas por baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56049-bicoito-suico-de-natal.html>