BISCOITOS DE GENGIBRE

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (sopa) de gengibre em pó

2 colheres (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de nós moscada em pó

3/4 de xícara de manteiga sem sal derretida

3/4 de xícara de açúcar mascavo

3/4 de xícara de melado

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 ovo

Ingredientes para a cobertura:2 xícaras de açúcar de confeiteiro

3 colheres (sopa) de água

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 colher de café de corante alimentício verde e vermelho

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha, o fermento, o gengibre, a nós moscada e a canela em pó

Em uma batedeira, coloque a manteiga, o ovo, o melado, a baunilha e o açúcar mascavo e bata até ficar homogêneo

Adicione a mistura peneirada, aumentando a velocidade, caso necessário

Divida a massa em duas partes e embrulhe em plástico filme

Em uma superfície enfarinhada, abra a massa até ficar com aproximadamente 0,5cm

Coloque em uma assadeira (sem untar) e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 12 minutos, cuidando para não queimar

Coloque a metade da receita (exceto os corantes) em uma vasilha e mexa para misturar

Deposite em um saco plástico e corte uma pontinha pequena

Decore os biscoitos

Junte o restante dos ingredientes em outra vasilha e misture

Separe em 2 vasilhas, adicione os corantes e mexa bem

Coloque as misturas coloridas em 2 plásticos separados, corte as pontas e finalize os enfeites dos biscoitos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5759-biscoitos-de-gengibre.html