BISCOITO DE CANELA NATALINO

INGREDIENTES

125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

3/4 xícara de açúcar

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 ovo

1 e 3/4 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

300 g de chocolate meio amargo picado

2 colheres (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga, açúcar mascavo, açúcar, (e chocolate em pó, se for fazer biscoito com base de chocolate)

Adicione o ovo batido aos poucos e misture bem

Acrescente a farinha aos poucos e misture bem (pode ser na mão ou na batedeira planetária)

Por último, adicione o fermento e misture só para incorporá

Depois da massa bem misturada, adicione a canela em pó

Forme bolinhas pequenas e asse em forno preaquecido, sobre papel manteiga, por aproximadamente 15 a 20 minutos (250° C)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6851-biscoito-de-canela-natalino.html