Biscoitinho de natal

por Marisa S. Aimi

Rendimento: 45 unidades.

Ingredientes:

- 200g de manteiga sem sal;

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar;

- 2 ovos;

- 1 colher (sopa) de essência de baunilha;

- 1 colher (café) de gengibre ralado;

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo;

- 2 colheres (chá) de fermento em pó quimico;

- 1 colher (chá) sal;

- Margarina para untar.

Glacê:

- 2 xícaras (chá) de açucar de confeiteiro;

- 1 clara de ovo;

- 1 colher (chá) de suco de limão;

- Açucar para confeitar da cor desejada.

Modo de preparo:

Misture a manteiga com o açúcar, os ovos, a baunilha, o gengibre, a farinha, o fermento e o sal, amassando com as mãos até formar uma massa homogênea. Embrulhe em saco plástico e leve à geladeira por 40 minutos. Após abra a massa com ajuda de um rolo e corte com cortadores de biscoitos do formato desejado. Coloque então os biscoitos em uma fôrma untada e leve ao forno em temperatura média, pré-aquecido, por 15 minutos ou até que eles fiquem dourados. Para o glacê, bata o açúcar, a clara de ovo e o suco de limão na batedeira em velocidade baixa até encorpar. Por fim, decore os biscoitos com o glacê e polvilhe com o açúcar para confeitar escolhido.