

Biscoitinho alemão

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 450g de farinha de trigo;
- 250g de manteiga sem sal;
- 250g de açúcar;
- 100g de amêndoas raladas;
- 2 ovos;
- 1 colher (chá) de canela em pó;
- 1 colher (chá) de fermento em pó;
- Casca ralada de 1 limão.

Modo de preparo:

Biscoitinho alemão

por Receitas e Mais

Bater a manteiga com o açúcar e os ovos. Juntar o restante dos ingredientes, formar uma bola, embrulhar em um plástico e levar à geladeira por 30 minutos. Abrir a massa com um rolo, cortar conforme modelo desejado e dispor em uma assadeira sem untar. Levar ao forno médio (170 graus) por 25 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.