

Biscoitos amanteigados

por Receitas e Mais

Rendimento:

30 unidades.

Ingredientes:

- 2 tabletes de margarina (200g);
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (225g);
- 1 colher (chá) de canela em pó;
- 1 pitada de noz moscada;
- 1/2 colher (café) de cravo moído;
- Geléia no sabor de sua preferência ou glacê de limão;

Biscoitos amanteigados

por Receitas e Mais

Modo de preparo:

Numa tigela, junte a margarina, o açúcar e a farinha de trigo. Misture bem até obter uma massa lisa. Acrescente a canela, a noz moscada e o cravo e trabalhe novamente até obter uma massa homogênea. Envolve a massa em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Sobre uma superfície enfarinhada ou filme plástico, abra a massa com rolo na espessura de 0,5cm. Corte a massa com cortador em formato de flor ou no formato de sua preferência (com cerca de 3,5cm de diâmetro). Distribua os biscoitos numa assadeira untada e faça uma leve pressão (com o cabo de uma colher de pau) no centro de cada flor (para formar o miolo). Asse em forno médio (180 graus), preaquecido, por cerca de 10 minutos, ou até a base começar a dourar. Retire do forno, espere amornar e preencha os miolos dos biscoitos com a geléia ou o glacê.

Dica:

Para fazer o glacê de limão: num prato coloque 3 colheres (sopa) de açúcar de confeitado e acrescente aos poucos cerca de 1/2 colher (sopa) de suco de limão mexendo sempre até obter uma pasta.

Fonte: Primor