Biscoito branco de natal

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 10 colheres (chá) de fermento em pó;
- 8 colheres (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de gordura vegetal;
- 4 colheres (sopa) de chocolate branco;
- 1/2 xícara (chá) de manteiga à temperatura ambiente;
- 8 xícaras (chá) de açúcar cristal bem cheias;
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha;
- 3 ovos;
- 8 xícaras (chá) de creme azedo (azede o creme de leite com limão).

Modo de preparo:

Pré-aquecer o forno à temperatura de 220° C. Passar os três primeiros ingredientes pela peneira e reservar. Derreter a gordura vegetal e o chocolate branco ralado em banho maria e mexer bem até a mistura ficar lisa. Acrescentar a manteiga, o açúcar e a baunilha. Bater na batedeira ou com uma colher de pau até a mistura ficar leve e fofo. Adicionar os ovos um a um, batendo bem após cada adição. Adicionar o creme azedo e misturar bem, levar a massa à geladeira para esfriar. Fazer um rolo com a massa na espessura desejada. Cortar os biscoitos no formato desejado com o cortador de biscoitos. Arrumar os biscoitos em uma assadeira forrada com papel manteiga untado, cuidando para que haja espaço suficiente entre eles. Levar ao forno e assar por aproximadamente 10 minutos ou até que os lados dos biscoitos estejam dourados.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.