

BISCOITO DECORADO FÁCIL

INGREDIENTES

1 tablete de manteiga sem sal gelada
1 xícara de açúcar cristal peneirado
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
1 pitada de sal
1 ovo inteiro
1 colher (chá) de essência de baunilha ou essência de laranja, café, amêndoa (o que preferir)
1 saco de glace pronto
cortadores de biscoitos
confeitos para decorar

MODO DE PREPARO

Bata rapidamente na batedeira com a pá de massa o açúcar e a manteiga picada até formar um creme
Acrescente o ovo inteiro e bata para incorporar
Acrescente aos poucos a farinha de trigo e coloque a batedeira na velocidade média para a farinha não voar
O ponto é quando a massa começar a juntar e descolar da bacia da batedeira
Abra a massa com um rolo ou uma garrafa entre 2 folhas de papel manteiga ou 2 sacos plásticos
Coloque a massa aberta no congelador por 20 minutos para que fique bem dura e possa fazer cortes com cortador
Asse por 15 minutos forno pré-aquecido a 180º
Pode abrir o forno
Se não quiser colocar glacê, passe no açúcar e coloque no pote hermético para não ficar mole
Siga as instruções da embalagem do glacê
Para embalar, aguarde 6 horas para o glacê secar bem

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4878-biscoito-decorado-facil.html>