

BISCOITO LÍNGUA DE GATO CROCANTE, BEM FACINHO DE FAZER!

INGREDIENTES

- 125 gramas de manteiga gelada
- 125 gramas de açúcar de confeitiro
- 1 colher de sopa de leite
- 1 unidade de ovo
- 125 gramas de farinha de trigo
- 1 colher de café de canela (opcional)

MODO DE PREPARO

Para fazer essa receita de biscoito língua de gato comece por bater a manteiga com o açúcar, até virar um creme. De seguida acrescente o leite e o ovo e volte a bater.

Dica: É importante que a manteiga esteja gelada para que os biscoitos mantenham a forma depois de assar.

Adicione agora a farinha peneirada e misture na massa em movimentos envolventes, de preferência usando uma espátula. A massa dos biscoitos deverá ficar bem suave, como na fotografia.

Dica: Se quiser usar canela nessa receita, adicione-a nesse passo junto com a farinha.

Preaqueça o forno a 200°C e coloque a massa dos biscoitos em um saco de confeitaria com bico liso.

Em um tabuleiro de forno com papel manteiga coloque pequenas porções de massa, como na imagem, deixando espaço entre elas.

Quando o forno estiver bem quente coloque o tabuleiro nele e deixe assar por 10-12 minutos, ou até observar que os biscoitos estão dourados nas laterais. Retire e deixe esfriar sobre uma grelha.

Quando esfriarem seus biscoitos língua de gato estarão crocantes e prontos a serem saboreados! E aí, o que achou? Deixe abaixo sua opinião!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13115-biscoito-lingua-de-gato-crocante-bem-facinho-de-fazer.html>