

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, amêndoas (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 ao 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 pre 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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