

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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