

BISCOITOS DE GENGIBRE

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 colher (sopa) de gengibre em pó
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de nós moscada em pó
- 3/4 de xícara de manteiga sem sal derretida
- 3/4 de xícara de açúcar mascavo
- 3/4 de xícara de melado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 ovo
- Ingredientes para a cobertura: 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 colher de café de corante alimentício verde e vermelho

MODO DE PREPARO

- Peneire a farinha, o fermento, o gengibre, a nós moscada e a canela em pó
- Em uma batedeira, coloque a manteiga, o ovo, o melado, a baunilha e o açúcar mascavo e bata até ficar homogêneo
- Adicione a mistura peneirada, aumentando a velocidade, caso necessário
- Divida a massa em duas partes e embrulhe em plástico filme
- Em uma superfície enfarinhada, abra a massa até ficar com aproximadamente 0,5cm
- Coloque em uma assadeira (sem untar) e leve ao forno preaquecido a 180°C por 12 minutos, cuidando para não queimar
- Coloque a metade da receita (exceto os corantes) em uma vasilha e mexa para misturar
- Deposite em um saco plástico e corte uma pontinha pequena
- Decore os biscoitos
- Junte o restante dos ingredientes em outra vasilha e misture
- Separe em 2 vasilhas, adicione os corantes e mexa bem
- Coloque as misturas coloridas em 2 plásticos separados, corte as pontas e finalize os enfeites dos biscoitos

<https://areceitadavez.com.br/receita/5759-biscoitos-de-gengibre.html>