

# 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>