

BISCOITOS DE GENGIBRE DECORADOS PARA O NATAL

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de açúcar, 100g de manteiga, 1 gema, 1 colher (sopa) de água, 1 colher (sobremesa) de gengibre em pó, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (café) de fermento em pó,

Modo de fazer: Numa tigela, misturar a farinha com o fermento, o bicarbonato, o gengibre, o açúcar e a manteiga até obter uma farofa. Acrescentar a gema misturada com a água e misturar sem sovar. Levar à geladeira para descansar por cerca de meia hora. Abrir a massa, cortar e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 10 minutos. Decorar com glacê real.

BISCOITOS DE CHOCOLATE E CANELA DECORADOS PARA O NATAL

Ingredientes: 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 100g de manteiga, 1 gema, 1 colher (sopa) de água, 1 colher (sobremesa) de canela, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (café) de fermento em pó,

Modo de fazer: Numa tigela, misturar a farinha com o fermento, o bicarbonato, a canela, o açúcar e a manteiga até obter uma farofa. Acrescentar a gema misturada com a água e misturar sem sovar. Levar à geladeira para descansar por cerca de meia hora. Abrir a massa, cortar e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 10 minutos. Decorar com chocolate.