

BISCOITOS NATALINOS

INGREDIENTES: 2 ovos, 100g de manteiga, 1 xícara (chá) de açúcar mascavo, 1 colher (chá) de canela em pó, 1 colher (chá) de cravo em pó, 1 colher (chá) de café solúvel, 1 colher (café) de fermento em pó, 3 ½ xícara (chá) de farinha de trigo ou mais um pouco (caso necessário).

MODO DE FAZER: Bater a manteiga com o açúcar, os ovos e adicionar a canela, o cravo e o café solúvel. Acrescentar a farinha aos poucos, até formar uma massa homogênea. Continuar amassando com as mãos. Colocar a massa num saco plástico e levar à geladeira por cerca de 30 minutos. Abrir a massa entre os sacos plásticos e cortar com cortadores com motivos natalinos. Colocar numa forma forrada com tapete de silicone ou papel manteiga untado. Levar a forma à geladeira por cerca de 20 minutos. Assar em forno médio (20 minutos). Tirar do forno e deixar esfriar. Armazenar em potes bem fechados. Decorar com glacê real (Para fazer o glacê: bater o glacê com os corantes em gel nas cores desejadas conforme orienta o fabricante).

