

BISCOITO DE PÁSCOA

Ingredientes: 2 xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de amido de milho, ½ xícara (chá) de açúcar, 100g de manteiga, 1 ovo, 300g chocolate branco (para cobrir e decorar os biscoitos) e 100g chocolate ao leite (para decorar os biscoitos).

Modo de fazer: No processador, colocar a farinha, o amido de milho, o açúcar e a manteiga e bater até formar uma farofa. Adicionar o ovo e bater rapidamente. Amassar, colocar no saco plástico e deixar na geladeira por 1 hora. Abrir a massa e cortar os biscoitos com os cortadores próprios para biscoitos e com modelos de Páscoa: coelho, ovo, cenoura. Colocar na forma e deixar descansar na geladeira por 10 minutos. Levar para assar por cerca de 10 minutos ou até que os biscoitos estejam dourados, Banhar no chocolate branco e decorar com chocolate branco colorido ou chocolate ao leite.

