

Biscoitos de gengibre

Ingredientes:

50g de manteiga
50g de açúcar mascavo
4 col. de sopa de mel
215g de farinha com fermento
3 col. de chá de gengibre em pó
1 col. de chá de canela em pó

Para a cobertura:
100g de açúcar de confeiteiro
Corante alimentar de várias cores

Você vai precisar de duas formas e do cortador em formato de coração.

Rendimento: 40 biscoitos

Estes biscoitos com leve sabor de gengibre são crocantes e saborosos. Podem ser cortados em qualquer formato e ficam lindos em tom pastel.

1 Preaqueça o forno (180 °C). Forre as formas com papel manteiga (página 6).



2 Leve a manteiga, o mel e o açúcar a uma panela sobre fogo baixo. Mexa até a manteiga derreter e retire do fogo.

3 Peneire a farinha, o gengibre e a canela na panela. Mexa até misturar tudo. Tampe a panela e deixe esfriar por cerca de 15 minutos.

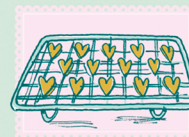


4 Polvilhe uma superfície limpa e seca e o rolo com farinha. Pegue metade da massa da panela e abra com o rolo até ficar com a metade da espessura do seu dedo mindinho.



5 Corte os corações e leve-os às formas. Junte o que restou da massa, abra com o rolo e corte mais corações.

6 Repita os passos 4 e 5 com a outra parte da massa. Os biscoitos devem assar até dourar (cerca de 8 minutos).



7 Mantenha os biscoitos nas formas por cerca de 5 minutos. Em seguida, coloque-os em uma grade até esfriarem.



8 Para fazer o glacê, peneire o açúcar de confeiteiro. Adicione duas colheres de chá de água e mexa. Divida o glacê em duas ou três tigelas pequenas.



9 Misture algumas gotas de corante em cada tigela. Em seguida, espalhe o glacê nos biscoitos com uma faca sem ponta.

