

# BISCOITO BELGA



## CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina para amassar/triturar e misture na velocidade 8 durante 2 min. 30 seg. Faça um rolo com a massa e envolva em película aderente. Deixe repousar no frigorífico durante 2 horas.
2. Aqueça previamente o forno a 160 °C (T. 5). Revista um tabuleiro com papel vegetal. Estenda metade da massa com um rolo de cozinha e corte em pequenos quadrados. Coloque os biscoitos no tabuleiro, deixando algum espaço entre eles, uma vez que crescerão durante a cozedura.
3. Deixe cozer durante 15 min. Os biscoitos devem estar macios no final da cozedura. Ficarão mais rijos à medida que arrefecem. Repita esta operação com o resto da massa.

## INGREDIENTES

- 250 G FARINHA
- 175 G MANTEIGA
- 175 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 OVO
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
- 1 C. DE SOPA DE CANELA
- 1/2 C. DE SOPA DE GENGIBRE MOÍDO
- SAL