

# BISCOITOS BELGAS



## CONFEÇÃO

### INGREDIENTES

- 250G DE FARINHA
- 175G DE MANTEIGA
- 175G DE AÇÚCAR
- 1 OVO
- 1 C.CHÁ DE FERMENTO
- 1 C.SOPA DE CANELA (PÔS DE SOBREMESA )
- 1 C.SOPA DE GENGIBRE EM PÓ (PÔS DE SOBREMESA )
- 1 PITADA DE SAL

- 
2. Coloque todos os ingredientes na raça com a lamina de amassar / triturar e misture na vel.8 por 2 mi. e 30 seg.
3. Faça um rolo com a massa e envolva em pelicula aderente deixando repousar no frigorífico por 2 horas
4. Pré aqueça o forno a 160° . Revista um tabuleiro com papel vegetal.
5. Estenda a massa com ajuda do rolo de cozinha e corte pequenos quadrados .
6. Coloque no tabuleiro ,deixando algum espaço entre eles ,uma vez que cresceram durante a cozedura .
7. Deixe cozer durante 15 minutos. Os biscoitos devem estar macios no final da cozedura mas ficaram rijos à medida que arrefecem .
9. Receita livro 1 milhão de menus