Sobremesas

BISCOITOS DE NATAL

Receita Oficial
Médio
80 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 300 G FARINHA
- 100 G AMÊNDOA MOÍDA
- 100 G AÇÚCAR
- 2 OVOS
- 150 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 2 C. DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
- 1 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 C. DE SOPA DE CANELA MOÍDA
- 1 C. DE SOPA DE GENGIBRE MOÍDO
- AÇÚCAR EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha, as amêndoas moídas, o açúcar, os ovos, a manteiga em cubos, o fermento, o açúcar baunilhado e as especiarias na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 8 durante 1 min.

2. Junte a massa para formar uma bola e envolva-a em película aderente. Deixe repousar no frigorífico durante 1 hora.

3. Aqueça previamente o forno a 180 ºC (T. 6).

4. Revista um tabuleiro com papel vegetal. Estenda a massa e corte-a utilizando um cortador ou um copo. Coloque os biscoitos no tabuleiro.

5. Deixe cozer durante 10 min. Após a cozedura, os biscoitos devem estar macios. À medida que arrefecerem, ficam mais rijos. Polvilhe com açúcar em pó e sirva.