

# Biscoito Borboleta

Sobre 18 unidades de (1)



Requer prática

up to 40 Min.



## Ingredientes:

### Você vai precisar de:

- 1 colher sobremesa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 1 pacote de Confeito Gotinhas Dr. Oetker
- 1 pacote de Choc disco Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Farinha de Trigo
- 3 colheres sopa de Açúcar
- 5 colheres sopa de Leite
- 1 unidade Ovos
- 1 ½ colheres sopa de Margarina Geleia de laranja
- 100 g Goiabada
- 3 colheres sopa de Água
- 1 unidade Gemas de Ovo para pincelar
- 1 unidade saquinhos plástico
- 1 folha de papel manteiga

## 1 Modo de preparo:

Em uma tigela, derreta as Gotas de Chocolate no micro-ondas com cuidado para não queimar a cada 30 segundos olhe se está pronta sempre mexendo. Faça as antenas das borboletas e reserve até secar. Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o açúcar, o Fermento Químico, o Aroma Baunilha, o leite, o ovo e a margarina, misture tudo e sove a massa até ficar homogênea. Para fazer o formato da borboleta: Faça duas bolinhas pequenas, e duas maiores, achate as quatro permitindo que elas fiquem grudadas umas nas outras, reserve apenas o meio para fazer o corpo da borboleta com um pequeno rolinho de massa achatado também, coloque no centro, aperte ate que todas estejam grudadas, pincele gema de ovo para ficar dourado e leve ao forno preaquecido a 200°C por 25 minutos ou até dourar. Retire do forno e reserve. Corte a goiabada e amasse com um garfo, acrescente um pouquinho de água e leve ao micro-ondas por 25 segundos. Misture e espalhe nas asas das borboletas assim como a geleia de laranja também conforme na foto, pincele um fio de chocolate derretido no corpo da borboleta e grude as antenas e espere secar, por fim decore com o Choc disco e sirva.