

Biscoito Papai Noel

Sobre 30 unidades



Requer prática

up to 20 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 200 g Amido de Milho Dr Oetker
- ½ xícara chá de Farinha de Trigo
- 1 unidade Ovos e mais 2 gemas
- 5 colheres sopa de Margarina
- 3 ½ colheres sopa de Açúcar
- 250 g pasta americana vermelha ou corante vermelho
- 250 g pasta americana branca

Em uma vasilha, coloque o amido de milho, a farinha de trigo, o açúcar, o fermento químico, acrescente a gema, a margarina, o Aroma Baunilha e misture à mão, sovando a massa até ficar homogênea. Abra a massa em um mármore enfarinhado e corte com um cortador redondo de 4cm de diâmetro cada rosquinha. Coloque em uma forma grande retangular com papel manteiga, deixando espaço entre os biscoitos. Leve para assar ao forno preaquecido a 180°C, deixando por aproximadamente 20 minutos ou até dourar ligeiramente. Se for usar o corante: retire mais ou menos (100g) da pasta americana branca, coloque gotas de corante vermelho e misture com as mãos até ficar uma pasta vermelha para utilizar no gorro e no nariz. Se for utilizar a pasta pronta na cor vermelha, é só fazer o gorro e o nariz conforme a foto. Utilize a outra parte da pasta para fazer a barba.