

# Biscoitos Amanteigados

aprox. 27 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

papel manteiga  
cortador de biscoitos em formato de estrela (tamanho ideal 7cm)  
rolo de massa  
5 colheres sopa de Amido de Milho Dr Oetker  
1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo  
1 colher café de Fermento em pó químico Dr. Oetker  
5 colheres sopa de Açúcar  
1 colher sobremesa de Cascas de Laranja  
7 colheres sopa de Manteiga ou margarina  
1 unidade Ovo

**Decoração:**

1 pacote Choc disco Dr.Oetker  
1 tablete de Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker

Cubra as formas com papel manteiga.

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o Amido de Milho Dr. Oetker, o açúcar, o Fermento Químico em Pó Dr. Oetker e misture em seguida o ovo, a manteiga ou a margarina e as cascas de laranja misturem com as mãos até ficar uma massa homogênea. Abra com um rolo e um mármore polvilhado com amido de milho. E corte com um cortador. Corte as estrelas e coloque-as nas formas com cuidado. Espalhe alguns pedaços do tablete picado no meio da estrela e use as duas pontas opostas das estrelas sobre ele, pressione um pouco e asse por 10 minutos. Cada forma

Derreta um tablete de Cobertura para Chocolate Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem para decorar as estrelas. Complemente com os Choc Discos Dr. Oetker.