

Biscoitos Decorados

Sobre 10 unidades



Requer prática

● ● up to 120 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

1 colher chá de Aroma Baunilha
Dr. Oetker
½ colher chá de Fermento em pó
químico Dr. Oetker
1 pacote de Confeito Color
Bolinhas Dr. Oetker
300 g Manteiga sem sal em
temperatura ambiente
200 g Açúcar
1 unidade Ovos
370 g Farinha de Trigo
100 g Chocolate branco
Corantes alimentícios na cor
desejada

Preparo:

Bata a manteiga até ficar bem cremosa, misture o açúcar e bata bem até ficar claro e fofo em seguida junte o ovo, a baunilha e bata apenas para misturar. Peneire a farinha e o fermento. Em velocidade baixa acrescente na batedeira 1 xícara por vez, batendo apenas para misturar – não bata muito para não ficar duro. Retire metade da massa da batedeira e coloque entre 2 folhas de papel manteiga. Adicione o corante no restante da massa e bata apenas para misturar, coloque entre 2 folhas de papel manteiga e abra com um rolo. Abra cada massa em um retângulo com aproximadamente 20 x 25cm e 1/2cm de altura e deixe na geladeira por 1 hora. Retire o papel manteiga da parte de cima de cada massa e vire a massa colorida sobre a branca e retire o papel de cima. Acerte as laterais com uma faquinha. Aguarde ficar maleável e enrole pelo lado maior, retirando o papel. Deixe na geladeira uns 20 minutos e pré aqueça o forno à 180 graus, forre uma forma baixa com papel manteiga, retire a massa da geladeira e corte os biscoitos com aproximadamente 1 cm de largura. Leve ao forno por 15 a 20 minutos – não deixe assar demais. Retire do forno e transfira para uma grade deixando esfriar completamente, em seguida derreta o chocolate e passa na borda do biscoito. Adicione os confeitos em uma forma baixa e passe o biscoito para grudar.