

# Guirlanda de Natal - Receita de Natal da Dinamarca

50 unidades



Fácil de preparar

up to 25 Min.



## Ingredientes:

### Ingredientes:

- 1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 2 ½ pacotes Amido de Milho Dr Oetker
- 1 lata de Leite Condensado
- 2 unidades Gemas de Ovo
- 5 colheres sopa de Margarina
- 3 colheres sopa de Amêndoas picadas

## Modo de Preparo:

Em uma vasilha coloque o amido de milho o leite condensado, o Fermento Químico em Pó **Dr. Oetker**, o Aroma Baunilha **Dr. Oetker** as gemas, a margarina misture a massa com as mãos até ficar uma mistura homogênea. Acrescente as amêndoas. Se desejar coloque a massa em um saco de confeitar e faça com um bico formato estrela, coloque em forma retangular grande untada enfarinhada leve para assar em forno preaquecido a 180º por 25 minutos ou até que esteja dourada ligeiramente. **Dica:** ou faça o biscoitinho formato de um círculo e passe o garfo formado riscos coloque fitas nos biscoitinhos ou em saquinho celofane para decorar a árvore de natal. Os biscoitinhos diferentes passe no chocolate derretido e deixe secar. O chocolate no biscoito para secar rápido coloque uns 20 minutos na geladeira