

Picolé de Biscoito

15 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 2 colheres chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 2 colheres sobremesa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 1 pacote de Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker
- 100 g Chocolate fracionado ao leite ou meio amargo
- 6 colheres sopa de Margarina
- ½ xícara chá de Açúcar mascavo
- ½ xícara chá de Mel
- 2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo

Utensílios:

- Palitos
- papel manteiga ou papel alumínio

1 Massa:

Em um recipiente coloque a margarina, o açúcar mascavo, o mel, a farinha, o Fermento Químico em Pó Dr. Oetker e o Aroma Baunilha Dr. Oetker até a massa ficar homogênea e desgrudar das mãos. Faça uma bola, cubra com papel filme e leve à geladeira por 30 minutos. Modele a massa para formar um rolo largo de 25 cm de comprimento e corte fatias de 1 cm (as fatias devem ser altas para sustentar o palito). Coloque um palito em cada fatia, espetando como se fosse um picolé e modele o picolé. Coloque em formas untadas e enfarinhadas, deixando espaços de 3cm, pois a massa cresce no forno. Leve para assar em forno preaquecido a 210°C e asse por 15 minutos ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar.

2 Cobertura:

Coloque o chocolate em um recipiente refratário e leve ao forno micro-ondas para derreter. Para evitar que o chocolate queime, mexa após 30 segundos, repetindo se necessário, até ficar homogêneo. Banhe a ponta dos biscoitos no chocolate derretido, deixe escorrer o excesso e passe no Color Bolinhas Dr. Oetker. Deixe secar sobre uma folha de papel alumínio ou manteiga. Guarde em recipiente fechado.