Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Biscoitinhos de Natal

Ingredientes:
2 ovos
1 colher (sopa) de baunilha
300g de manteiga em temperatura ambiente
270g de açúcar refinado ou mascavo
600 a 700g de farinha de trigo para dar o ponto

Modo de preparo:
Em uma tigela, bater os dois ovos.
Adicionar a baunilha e a manteiga e misturar bem.
Em seguida, junte o açúcar a essa mistura.
Aos poucos, coloque a farinha até ficar uma massa lisa e que solte das mãos.
Deixe-a na geladeira por cerca de 1 hora.
Abra a massa com a ajuda de um rolo (caso necessite, coloque um pouco de farinha na mesa).
Utilizando cortadores, faça os biscoitos.
Asse em forno pré-aquecido a 180° por cerca de 20 a 25 minutos.

Rendimento:
40 unidades