

i a novigo altra diliberatan sa esa canto difendian sa esa-

MASSA

100g manteiga fria

1 ovo

1 gema

200g farinha de trigo

50g farinha de amêndoas*

100g açúcar de confeiteiro

2 colh café canela

2 colh café gengibre

1 colh café noz moscada

½ colh chá de sal

*pode ser avelãs ou castanha do pará. Ou mix ;)

DECORAÇÃO

1 clara de ovo ½ colh café suco de limão 170g açúcar confeiteiro

UTENSÍLIOS

Bacias

Balança

Rolo

Saco de confeitar

Assadeira

Papel manteiga

MODO DE PREPARO

- 1. Picar a manteiga em cubos pequenos.
- 2. Misturar num bowl a farinha, especiarias, açúcar e sal.





- Acrescentar a manteiga e misturar com as mãos até textura de uma farofa
- Numa tigela bata o ovo e a gema. Acrescente à farinha e misture até que tudo esteja bem incorporado.
- 5. Cubra bem com um plástico e leve à geladeira por pelo menos 2 horas (ou até o dia seguinte).
- 6. Abra a massa com um rolo usando um pouquinho de farinha na bancada para não grudar.
- 7. Corte como desejado. A sobra da massa, enrole, resfrie e abra novamente para não desperdiçar nada!
- 8. Coloque os biscoitos numa assadeira forrada com papel manteiga.
- Se quiser os biscoitos furados para pendurar, faça um furinho usando um palito.
- 10. Asse em forno 180°C por 13 a 15 minutos, até ficarem levemente dourados.
- 11. Passe para uma grade para resfriar.
- 12. Prepare a decoração misturando a clara, suco de limão e o açúcar. Misture bem. Deve ficar pastoso. Ajuste o ponto com mais algumas gotas de limão se preciso. Coloque num saco de confeiteiro. Faça um pequeno furo ou use um bico de confeitar número 1. Decore os biscoitos.







- 13. Se precisar refazer a decoração, basta raspar a cobertura usando uma faca. Deixe secar e refaça.
- 14. Deixe secar e guarde numa lata ou caixa hermética. Conservam-se bem por 2 semanas.

