

BISCOITOS DE NATAL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

250g de manteiga derretida
250g de açúcar
600g de farinha de trigo sem fermento
3 ovos
Farinha para polvilhar

PARA A COBERTURA:

200g de chocolate em tablete de culinária
80g de manteiga



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 15.00 € | Custo por pessoa: 3.75 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/biscoitos-natal-24060/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte o açúcar e a manteiga derretida.
Amasse muito bem até que fique um creme branco.
Aos poucos e alternadamente, adicione a farinha e os ovos.
Amasse tudo muito bem.
2. Polvilhe a bancada com farinha.
Coloque a massa na bancada e polvilhe com um pouco de farinha.
Com o rolo da massa, estenda a massa.
Com um cortador de massa ou um copo, corte a massa.
Com cuidado, coloque os biscoitos num tabuleiro de ir ao forno, previamente untado com manteiga e polvilhado com farinha.
3. Leve os biscoitos ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe cozer entre 10 a 12 minutos.
Quando os biscoitos estiverem cozidos e loirinhos, retire-os.
Deixe arrefecer.
4. Num tacho, leve a derreter o chocolate e a manteiga em banho-maria.
Depois de tudo derretido, misture tudo muito bem.
5. Depois de frios, mergulhe os biscoitos no chocolate.
Coloque os biscoitos num prato, até o chocolate ficar rijo.
Depois do chocolate bem rijinho e os biscoitos frios, estão prontos a servir.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com