

Como fazer biscoitos de gengibre

Ingredientes

- 1 colher de chá de leite
- 100 gramas de açúcar
- 150 gramas ou mais de farinha de trigo extra
- 75 gramas de manteiga amolecida
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Pitada de sal
- 75 gramas de açúcar mascavo
- 3 colheres de chá de especiarias para biscoitos de gengibre

Ferramentas

- Filme plástico
- Assadeira
- Papel manteiga
- Rolo de massa
- Cortadores de biscoito no formato de galinhas ou um molde de sua preferência

Modo de fazer

1. Em uma pequena panela, aqueça o leite com o açúcar em fogo baixo até que o açúcar se dissolva. Limpe sua superfície de trabalho e coloque a farinha, fermento em pó, açúcar mascavo e especiarias nela. Crie um buraco no meio da farinha de trigo, coloque a manteiga nele e despeje a mistura de leite. Misture e amasse tudo até chegar ao ponto de uma massa bem misturada e suave. Envolve a massa em filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 30 minutos ou até que fique firme.
2. Pré-aqueça o forno a 175°C e forre uma assadeira com o papel manteiga.
3. Retire a massa da geladeira e amasse novamente. Polvilhe farinha em uma superfície de trabalho limpa e abra a massa. Use os cortadores de biscoito para cortar as formas e coloque-as em uma assadeira. Asse os biscoitos entre 10 a 12 minutos. Deixe os biscoitos esfriarem completamente.

Mostre para Ana e Du como seus biscoitos ficaram, enviando sua foto em nosso site: www.deheuskids.com.br/pergunta-a-ana-e-du

