



RECEITA



Peixinhos com granulados

COMO COMEÇAR

- 1 Mãos na massa! Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, a baunilha e o sal.
- 2 Adicione os cubos de manteiga gelada e misture com a ponta dos dedos até formar uma textura de farofa
- 3 Quebre o ovo e misture delicadamente até formar a massa. Não trabalhe demais — queremos biscoitos macios e levemente quebradiços, não duros.
- 4 Modele a massa em formato de bola, envolva em plástico filme e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos. Isso ajuda a firmar a massa e facilita na hora de abrir. Enquanto isso, imagine seus peixinhos nadando em um oceano colorido
- 5 Pré-aqueça o forno a 170°C. Retire a massa da geladeira e abra com cerca de 5 mm de espessura. Use um cortador em formato de peixe ou modele manualmente.
- 6 Coloque os biscoitos em uma assadeira e leve ao forno por 12 a 15 minutos, até que as bordas comecem a dourar levemente.
- 7 Deixe esfriar na própria assadeira.
- 8 Misture 2 a 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro com algumas gotas de água até obter um glacê liso. Ele vai servir como “cola” para os detalhes.
- 9 Decore seus peixinhos: pincele um pouco de glacê onde será o olho e cole uma gotinha de chocolate.
- 10 Passe um pouco de glacê no corpo e na cauda dos peixinhos e finalize com granulados coloridos
- 11 Seus peixinhos coloridos estão prontos!

Divirta-se!

Mostre o chef que há em você para Ana e Du! Envie uma foto de seus peixinhos para: contato@deheus.com

O que você vai precisar?

- 250 g de farinha de trigo
- 150g manteiga sem sal gelada, cortada em pequenos cubos
- 100 g açúcar
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
(ou 1 pacote de açúcar de baunilha)
- 1 ovo
- Uma pitada de sal
- Gotas de chocolate
- Granulados coloridos
- 2-3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- Cortador de biscoito em formato de peixe
(ou seja criativo(a) moldando a massa em formato de peixe com as mãos)

