

BISCOITOS DE NATAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 e ½ xícaras de manteiga
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 ovo, batido
- 1 colher de chá de sal (a famosa pitada)
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- ½ colher de chá cravo da índia, moído
- ½ colher de chá noz moscada, ralada
- ½ colher de chá pimenta da jamaica
- ½ colher de chá gengibre, ralado ou em pó

INSTRUÇÕES

1. Em uma vasilha média separada, misture todos os secos.
2. Bata a manteiga e o açúcar de forma a fazer um creme homogêneo, macio e aveludado, até o ponto em que a manteiga fique mais branca.
3. Bata o ovo em separado e junte-o, batendo bem com a mistura de manteiga e açúcar.
4. Por fim, incorpore os ingredientes misturados no primeiro passo a mistura de manteiga, açúcar e ovos.
5. Após meia hora (mínimo) de descanso na geladeira, corte ou molde os biscoitos da forma que preferir.
6. Forno alto por 15-18 minutos para assar até eles ficarem douradinhos.
7. Servir com um copo de leite