

Biscoito de Açúcar



Ingredientes

- ½ xícara (chá) de manteiga (100g)
- ¾ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (140g)
- 1 ovo (60g)
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (300g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (5g)
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

Misturar em uma tigela todos os ingredientes e amassar, colocar a massa em uma bacia e deixá-la descansar na geladeira por aproximadamente 40 minutos.



www.altoalegre.com.br

Biscoito de Açúcar

Retirar da geladeira, enfarinhar uma superfície (mesa), abrir a massa com o rolo de macarrão e corta-la com cortadores de bolacha ou com a boca de um copo, colocar as bolachas cortadas em uma forma untada com margarina e levar para assar em forno médio (180º) por aproximadamente 30 minutos ou até ficarem douradinhas.

[Sobre a Receita](#)

Grau de dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 40 bolachas



www.altoalegre.com.br