

## Biscoito de Natal



### Ingredientes do Biscoito

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (600g)
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó (30g)
- 6 colheres (chá) de gengibre ralado (40g)
- 2 colheres (chá) de canela em pó (10g)
- 1 colher (chá) de cravo em pó (5g)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (5g)
- 1 colher (chá) de sal (5g)
- 1 ¼ xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente (250g)
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) (200g)
- 1 ovo
- ½ xícara de mel (160g)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### Ingredientes do Glacê

- 3 xícaras (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (570g)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (40g)
- 2 claras de ovo
- 1 colher (café) ácido cítrico ou 1 colher (sopa) suco de limão

### Modo de Preparo do Biscoito

Peneire em uma bacia a farinha, o cacau, o gengibre, o cravo, o bicarbonato e o sal. Misture bem. Reserve. Na batedeira, coloque o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** e a manteiga e bata até formar um creme branco, junte o ovo e bata mais um pouco. Com a batedeira ainda ligada acrescente o mel e aos poucos coloque os ingredientes secos. Vire a massa sobre a mesa e amasse. Coloque-a dentro de um filme plástico e leve à geladeira por 4 horas.

Com o auxílio de um rolo de macarrão abra a massa até uma espessura de 0,5 cm e corte com cortadores de biscoito. Coloque em forma untada com margarina e asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até ficarem dourados.



### Modo de Preparo do Glacê

Coloque o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e o amido no liquidificador e bata até virar um pó bem fininho. Reserve. Coloque as claras na batedeira com 2 colheres de sopa do pó preparado anteriormente e misture em velocidade baixa. Vá acrescentando aos poucos o restante da mistura de açúcar com amido até obter um creme espesso, adicione o suco de limão e aumente a velocidade, bata por mais ou menos 10 minutos. Mantenha sempre o glacê em recipiente fechado para que não seque, ou coberto com pano úmido. Decore os biscoitos com glacê a gosto. Se preferir pode usar corantes alimentícios para fazer biscoitos coloridos.

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: aproximadamente: 50 biscoitos

