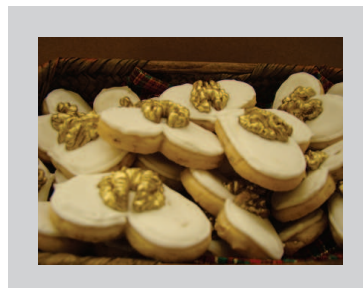


## Petit Four de Nozes



### Ingredientes da Bolacha

- 2/3 xícara (chá) de margarina sem sal (130g)
- 2/3 xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (130g)
- 1 clara de ovo
- 1/2 xícara (chá) de nozes trituradas (50g)
- 1 2/3 xícara (chá) de farinha de trigo (250g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (10g)
- 1/2 colher (chá) de gengibre em pó (5g)
- 1/2 colher (chá) de canela em pó (5g)
- Nozes inteiras para decorar

### Ingredientes do Glacê

- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro (400g)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão (30ml)
- 2 colheres (sopa) de clara de ovo



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

## Petit Four de Nozes

### Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes da bolacha até obter uma massa homogênea. Colocar na geladeira por 1 hora. Depois, abrir com o auxílio de um rolo de macarrão e cortar a massa em formato de coração, utilizando cortadores próprios para bolacha. Colocar em assadeira forrada com papel manteiga. Assar em forno médio (180° C) por aproximadamente 40 minutos ou até que as bolachas estejam douradinhas. Misturar todos os ingredientes do glacê e passa-lo sobre a bolacha já fria. Colocar uma noz inteira sobre o glacê. Esperar secar.

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio  
Tempo de Preparo: 2 horas  
Rendimento: 40 bolachinhas



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