

Casa
Sucre



Receita

Biscoitos Natalinos



Receita

Biscoitos Natalinos



Com um **sabor delicado** e uma **textura amanteigada** que se desmancha na boca, **os biscoitos natalinos são a união perfeita entre tradição e criatividade.**

Ideais para **momentos especiais**, seja ao lado de amigos e familiares na cozinha, criando lembranças inesquecíveis, ou como presente cheio de carinho para pessoas queridas. **Cada fornada, com cerca de 30 unidades**, é um convite ao encanto e à doçura, perfeito para celebrar o espírito do Natal!

Instruções Básicas

Antes de começar, organizamos este guia para facilitar sua experiência. Siga o passo a passo:

- 1. Ferramenta essencial:** Recomendamos o uso de uma balança de alimentos para precisão. É acessível e encontrada em mercados, lojas de utilidades ou online.
- 2. Lista de compras:** Confira todos os itens necessários para garantir que nada fique de fora.
- 3. Divisão por etapas:** Ingredientes separados para facilitar o preparo da massa e cobertura.
- 4. Instruções detalhadas:** Explicações passo a passo, incluindo tempos aproximados e referências visuais para ajudar com texturas e misturas.
- 5. Hora de preparar:** Com tudo organizado, mãos à obra! Depois, compartilhe conosco o resultado da sua torta!



Receita Biscoitos Natalinos

Lista de compras

- 150g açúcar confeiteiro
- 375g manteiga
- 450g farinha de trigo
- 50g amigo de milho
- Um pacotinho de noz moscada
- Um pacote de Glacê – pode ser encontrando em loja de confeitaria
- Corantes – 3 a 4 cores
- Granulados ou açúcar colorido
- Saco e bico de confeitar (ou um saquinho plástico resistente)
- Forminhas/Cortadores especiais para o formato dos biscoitos (ou utilize um copo)



Utensílios Necessários

- Batedeira
- Forma
- Rolo de massa
- 3 a 4 bowls/recipientes pequenos



Receita

Biscoitos Natalinos



INGREDIENTES MASSA

- 150g açúcar confeiteiro
- 375g manteiga
- 450g farinha de trigo
- 50g amido de milho
- 70g água morna
- Noz moscada ralada – à gosto



Modo de preparo

MASSA

YOUTUBE: MINUTO 00:35

1. Em uma batedeira, adicione o amido de milho, noz-moscada, açúcar confeiteiro, água morna e manteiga. Misture bem.
 - Dica: A noz-moscada é para deixar um gostinho diferenciado, por isso pode ser substituída por mel ou outro ingrediente de sua preferência.
 - Uma sugestão é tirar a manteiga uma hora antes da geladeira para não estar tão dura quando fazer.
2. Adicione a farinha de trigo aos poucos até formar uma massa homogênea.
 - Ponto ideal: A massa deve desgrudar das mãos.
3. Leve a massa ao freezer por 1 hora para firmar.
4. Em uma superfície polvilhe a farinha e abra a massa com um rolo, esticando bem ela.
5. Use cortadores/forminhas natalinos (ou um copo) para moldar os biscoitos.
6. Coloque os biscoitos em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos, até ficarem levemente dourados.



Receita

Biscoitos Natalinos



INGREDIENTES DECORAÇÃO

- Um pacote de Glacê
- 3 a 4 Corantes
- Granulados e/ou açúcar colorido



Modo de preparo

COBERTURA & DECORAÇÃO

YOUTUBE: MINUTO 02:09

1. Prepare o glacê seguindo as instruções da embalagem.
 - Dica: geralmente, você adicionará o glacê com água na batedeira e irá bater até dobrar de tamanho.
2. Divida em recipientes e adicione corantes diferentes para criar variedade de cores.
3. Use um saco de confeitar (ou improvisado) para aplicar o glacê sobre os biscoitos.
4. Decore com granulados, açúcar colorido ou o que preferir.
 - Dica: Seja criativo! Decorações personalizadas tornam os biscoitos únicos.
5. Deixe os biscoitos decorados secarem por 5 horas antes de armazenar ou servir.





*Seus biscoitos
natalinos estão prontos!*

Delicados, lindos e cheios de sabor, eles são perfeitos para presentear, adoçar momentos especiais e criar memórias incríveis.

E ah, se você está buscando ideias para uma sobremesa de Natal que vai deixar todo mundo com água na boca, baixa já a nossa receita da **Torta de Chocolate com Caramelo Salgado!** Inspire-se e torne sua ceia inesquecível!

CASA SUCRÊ – A CONFEITARIA QUE UNE AMOR & ACUCAR PARA SUAS DOCES LEMBRANÇAS!

Casa.Sucrê
por Sara Gabriela