

Biscoitos de Natal (bastões de açúcar e coroas)

Ingrédients

- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 75g de açúcar
- 1 ovo
- 100g de avelãs em pó
- 250g de farinha

Préparation

1. Veja outra receita de biscoitos de Natal, que você também pode fazer com seus filhos para uma atividade muito saborosa. Fica a seu critério escolher as cores dos seus bastões de açúcar e coroas de Natal, e depois só resta escolher seu filme de Natal favorito para se deliciar com um chocolate quente!
2. Ingredientes :Eu usei os corantes da Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 % de desconto (afiliado).
3. Eu usei o pó de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 1 hora + 20 minutos de cozimento + mínimo 1 hora de descansoPara cerca de vinte biscoitos (dependendo do tamanho e da forma que você lhes der): Ingredientes : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar 1 ovo de avelãs em pó de farinha Receita : Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar.
5. Adicione o ovo, depois o pó de avelã e a farinha.
6. Divida a massa em 3 pedaços iguais (ou mais, dependendo do número de cores que você deseja).
7. Colore as massas.
8. Forme bolinhas de .
9. Em seguida, forme longos cilindros finos (se necessário, deixe a massa descansar na geladeira para poder manipulá-la mais facilmente).
10. Depois, forme seus biscoitos torcendo os cilindros de diferentes cores: eu fiz bastões de açúcar e coroas com duas ou três cores.
11. Coloque-os na geladeira por no mínimo 1 hora antes de assar.
12. Asse-os no forno pré-aquecido a 165°C por 15 a 20 minutos.
13. Deixe esfriar antes de se deliciar!