

Biscoitos de Natal com Especiarias

Ingrédients

- 130g de manteiga em temperatura ambiente
- 30g de amêndoas em pó
- 85g de açúcar de confeiteiro
- 50g de ovos
- 1 pitada de flor de sal
- 225g de farinha T55
- 3 colheres de sopa de especiarias para pão de especiarias
- 1 colher de sopa de canela (ajuste de acordo com seu gosto)
- 2 claras de ovo (100g)
- 230g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. O mês de dezembro já está bem avançado, é hora de entrar no clima ;-) Para mim, isso foi feito com esses biscoitos com sabores de especiarias, decorados com as cores do Natal graças ao glacê real.
2. A vantagem dos pequenos biscoitos é que você pode variá-los infinitamente com diferentes formas e cores que desejar, e eles agradarão tanto aos adultos quanto às crianças!
3. Corte a manteiga em pedaços pequenos e adicione a amêndoa em pó e o açúcar de confeiteiro.
4. Misture bem, depois adicione os ovos.
5. Uma vez que os ovos estejam bem incorporados, adicione a flor de sal e, em seguida, as especiarias.
6. Forme uma bola, envolva em filme plástico e coloque na geladeira por algumas horas.
7. Depois, estenda a massa a aproximadamente 4mm de espessura e corte os biscoitos desejados com cortadores.
8. Coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga e coloque no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 10 minutos (atenção, dependendo do tamanho e espessura dos seus biscoitos, eles não cozinharão ao mesmo tempo, então cuide bem deles).
9. Misture as claras e o açúcar de confeiteiro com uma batedeira elétrica.
10. É preciso bater por vários minutos para obter uma mistura com a consistência certa, ou seja, não muito firme, mas o suficiente para que o glacê real se mantenha.
11. Parei de bater quando, ao levantar a batedeira do glacê real, as marcas deixadas pela batedeira permaneceram visíveis por mais de 5 segundos.
12. Em seguida, separe o glacê real em diferentes tigelas (usei 4, mas depende do número de cores que você deseja obter) e adicione os corantes, misturando bem.
13. Depois, coloque o glacê real em várias mangas de confeitar equipadas com bicos lisos de 1 ou 2mm (quanto menor o bico, mais preciso você poderá ser nos seus biscoitos).
14. Agora é só se divertir na decoração ;-) Eu decorei anjos, árvores de Natal, flocos de neve, estrelas cadentes e bengalas listradas, mas claro que você pode deixar sua imaginação correr solta :-). Depois que os biscoitos estiverem decorados, deixe o glacê real endurecer um pouco e depois saboreie ;-) Os biscoitos se conservam bem por alguns dias em uma caixa hermética.