

Spritz (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 190g de farinha
- 100g de manteiga pomada
- 45g de açúcar granulado
- 35g de açúcar mascavo
- 35g de amêndoa em pó
- 1 ovo
- 1 colher de chá de fermento
- 1 pitada de flor de sal

Préparation

1. Entre os biscoitos de Natal, encontramos frequentemente os spritz, pequenos biscoitos amanteigados, crocantes e macios ao mesmo tempo (e ainda por cima cobertos de chocolate!)
2.).
3. Aqui usei a receita de Nicolas Paciello, do seu Caderno de receitas que arrasa, rápida, deliciosa, simplesmente perfeita!
4. Pré-aqueça o forno a 200°C.
5. Misture a amêndoa em pó com a farinha, o fermento e o sal.
6. Incorpore o açúcar e o açúcar mascavo na manteiga, mexa bem para obter uma textura de pomada.
7. Depois adicione o ovo e o extrato de baunilha e, por fim, os ingredientes secos misturados.
8. Coloque a massa em um saco de confeitar equipado com um bico canelado pequeno, e mode biscoitos em zigue-zague em um tabuleiro coberto com papel manteiga.
9. Coloque no forno abaixando a temperatura para 175°C por 14-15 minutos (os biscoitos devem estar bem dourados).
10. Deixe esfriar, depois mergulhe-os no chocolate amargo temperado ou simplesmente derretido (certifique-se de não ultrapassar 35°C durante a fusão, ele cristaliza melhor).
11. Aproveite, o lanche está pronto!