

Snickerdoodles (biscoitos de canela)

Ingrédients

- 160g de farinha T45
- 2g de fermento em pó
- 2g de bicarbonato
- 1 pitada de sal
- 85g de manteiga
- 150g de açúcar
- 1 ovo médio
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de canela + 4 colheres de sopa de açúcar

Préparation

1. Se você gosta de canela, está no lugar certo!
2. Esta receita é muito fácil, muito rápida e muito boa ;) Se você não conhece os snickerdoodles, são biscoitos de canela, crocantes por fora e bem macios por dentro, que requerem apenas alguns minutos de preparação e cozimento antes de poder saborear!
3. Misture a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal.
4. Misture a manteiga amolecida com o açúcar, depois adicione o ovo.
5. Misture bem, depois incorpore a essência de baunilha e os pós.
6. Quando a massa estiver homogênea, forme bolinhas de cerca de .
7. Misture o açúcar refinado com a canela e role as bolinhas de massa nele.
8. Coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga, espaçando-os (a massa vai se espalhar durante o cozimento), depois leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 8 minutos.
9. Deixe esfriar por alguns minutos e depois saboreie!