Biscoitos Amanteigados

www.receitasdafia.com/receitas/biscoitos-amanteigados

Esses biscoitos amanteigados são daqueles que derretem na boca e perfumam a casa inteira. A massa leva poucos ingredientes, é fácil de trabalhar e fica pronta rapidinho. São perfeitos para o café da manhã, lanche da tarde, festinhas ou para fazer com as crianças na cozinha, do jeitinho caseiro do Receitas da Fia.



50 min 10 porções

Ingredientes

- 75 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ¼ de xícara (chá) de açúcar
- ½ colher (chá) de extrato de baunilha
- Farinha e manteiga para untar a forma

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, a manteiga e o extrato de baunilha com as mãos até formar uma massa lisa.
2. Enrole a massa em um plástico filme e leve à geladeira por 15 minutos.
3. Divida a massa em três partes iguais e corte-as em pedacinhos de 1 cm.
4. Transfira os pedacinhos para uma assadeira untada, deixando um espaço de 0,5 cm entre eles.
5. Com um garfo, pressione levemente cada biscoito para criar a característica marquinha.
6. Asse os biscoitos a 180°C por cerca de 25 minutos, ou até ficarem douradinhos.
7. Retire da forma e deixe esfriar antes de servir. Bom apetite!

Dicas da Fia para seus Biscoitos Amanteigados

- Ponto da massa: a massa deve ficar lisa e homogênea, mas sem grudar nas mãos. Se estiver muito pegajosa, acrescente um pouquinho mais de farinha.
- Descanso na geladeira: respeite o tempo de descanso, isso deixa o biscoito mais firme e ajuda a manter o formato na hora de assar.
- Espaço na assadeira: deixe um espaço entre um biscoito e outro, porque eles se espalham um pouquinho ao assar.
- Variações gostosas: você pode acrescentar raspas de limão ou laranja, pedacinhos de chocolate ou rechear com goiabada em cubinhos.
- Como conservar: depois de frios, guarde os biscoitos em pote bem fechado. Assim eles ficam sequinhos e crocantes por vários dias.

Você também pode gostar

- Bolo de fubá cremoso
- Bolo de milho sabor da infância
- Torta de Maçã Americana