

DICAS PRECIOSAS PARA O PERÍODO DE SUSPENSÃO DAS AULAS

ASSISTIR A HISTÓRIA ; <https://www.youtube.com/watch?v=CNWvzBPn4KI>, VAMOS FAZER O BISCOITO?

A receita dos biscoitos de gengibre

Ingredientes:

100 g de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

4 colheres (sopa) de mel

1 ovo

1 colher (café) de gengibre em pó

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque a manteiga, o açúcar e o mel. Leve ao fogo e misture bem até que derreta.

Transfira para uma tigela, acrescente o ovo, o gengibre em pó e o bicarbonato de sódio e misture.

Junte a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre, até que a massa fique consistente. Deixe descansar no refrigerador por 2 horas.



Em seguida, retire a massa e abra-a numa espessura de cerca de um centímetro.

Corte-a no formato que desejar com uma faca ou utilize cortadores de biscoito, xícaras e copinhos. Coloque os biscoitinhos em uma assadeira e leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido por 10 minutos ou até que estejam dourados.