APOSTILA

BISCOITOS AMANTEIGADOS

POR

PATRICIA







APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS

índice

11. Biscoito amanteigado de maracujá
12. Biscoito amanteigado recheado doce de leite
13. Beliscão amanteigado de goiabada
14. Palito de chocolate
15. Biscoito amanteigado decorado
16. Biscoito de Natal
17. Biscoito craquelado de laranja
18. Biscoito amanteigado de flocão
19. Sequilhos de leite ninho e chocolate
20. Biscoito de café

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS



11. Biscoito amanteigado de maracujá

INGREDIENTES

- 400 gramas de amido de milho
- 1 xícara de chá de açúcar
- 160 gramas de manteiga
- 30ml suco de maracujá concentrado

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes modele como desejar, leve ao forno pré aquecido por 15 minutos ou até ficar levemente dourado

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS



12. Biscoito amanteigado recheado doce de leite

INGREDIENTES

- 125g de manteiga sem sal
- 120g de açúcar de confeiteiro impalpável (NÃO PODE SER REFINADO OU CRISTAL)
- 60 a 80g de gemas (4 a 5 unidades)

250g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. Misture o açúcar com a manteiga até formar um creme, coloque farinha e misture bem depois coloque as gemas aos poucos até dar ponto leve a massa pra gelar por 30 minutos,
2. depois abra a massa e faça discos leve pra assar em forno pré aquecido até dourar levemente,
3. una uma bolacha na outra com doce de leite.

Sugestão se desejar pode passar no açúcar refinado.

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS



13. Beliscão amanteigado de goiabada

INGREDIENTES

- 125g de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 300g de goiabada

Açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1. Misture a manteiga e o açúcar até formar um creme clarinho acrescente o ovo depois a farinha leve pra geladeira pra facilitar abrir por 30 minutos, abra com rolo faça pequenos discos e envolva sobre uma tirinhas de goiabada.
2. Leve pra assar em forno pré aquecido por 15 minutos ou até dourar

Passe os biscoitos no açúcar refinado.

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS



14. Palito de chocolate

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 120g de manteiga(6 colheres de sopa)
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 6 a 10 colheres de sopa de água(até dar o ponto)
- 2 colheres de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Misture todos ingredientes menos a água vai dando ponto com a água
2. Faça tirinhas depois corte os biscoitos leve pra assar forno pré aquecido por 15 minutos ou até levemente dourar.

Espere esfriar e banhe no chocolate.

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS



15. Biscoito amanteigado decorado

INGREDIENTES

- e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e ½ xícaras (chá) de amido de milho
- ½ caixa de leite condensado
- ½ xícara (chá) de manteiga

Banhar

- 150g chocolate ao leite ou meio amargo
- 30g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

1. Misture os secos, depois coloque a manteiga gelada mecha até formar uma farofa dê ponto com leite condensado.
2. Leve pra gelar pra facilitar abertura, abra com rolo faça discos leve pra assar em forno pré aquecido por 15 minutos ou até dourar.

Banhe metade do Biscoito no chocolate e faça risquinhos.

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS

16. Biscoito de Natal



INGREDIENTES

- 1 pote de Nata (300g)
- · 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- · 1 e 1/3 xícaras (chá) de amido de milho
- · 1 xícara (chá) de açúcar
- · 3 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma tigela a nata, açúcar a manteiga o amido de milho misture bem, coloque a farinha de trigo aos poucos.
2. Modele os biscoitos como desejar
3. leve pra assar em forno pré aquecido deixe assar por cerca de 20 minutos.

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS



17. Biscoito craquelado de laranja

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de suco de laranja coado
- Raspas de laranja a gosto
- 1/4 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar bem cheia
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1 e 3/4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Ingredientes para empanar os biscoitinhos

-
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1/2 xícara (chá) de açúcar impalpável.

MODO DE PREPARO

1. Misture o ovo e a manteiga e o açúcar e Raspas de laranja mecha bem vá colocando a farinha aos poucos coloque o fermento também.
2. Deixe a massa descansar por 1h na geladeira depois faça bolinhas passe pelo açúcar refinado e depois pelo açúcar impalpável leve pra assar forno pré aquecido por 20 minutos

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS



18. Biscoito amanteigado de flocão

INGREDIENTES

- 250g de farinha de trigo
- 100g de açúcar
- 50g de flocão
- 1 ovo
- 150g de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

1. Misture os ingredientes secos adicione a manteiga o ovo misture bem, faço modelagem como desejar opcional pode colocar pedaço goiabada encima
2. Leve pra assar em forno pré aquecido por 15 minutos

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS



19. Sequilhos de leite ninho e chocolate

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de amido de milho
- ½ caixa de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- ¼ xícara (chá) de leite em pó
- ¼ xícara (chá) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela coloque a maisena a manteiga e leite condensado misture bem,
2. divida a massa ao meio em uma parte coloque o leite ninho na outra o chocolate em pó
3. divida cada sabor em 4 partes faça tiras de cada sabor
4. e una uma com a outra corte os biscoitinhos
5. leve pra assar em forno pré aquecido por 15 minutos

APOSTILA
BISCOITOS AMANTEIGADOS

20. Biscoito de café



INGREDIENTES

- xícara (chá) de farinha de trigo
- ⅓ xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- ¼ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de água fervente

MODO DE PREPARO

1. Misture os secos em uma tigela coloque a manteiga e o café, modele os biscoitos deixa parecidos com grão de café leve pra assar em forno pré aquecido por 15 minutos.