



Receitas de Biscoitos

fppt.com

Curso onde se pretende de uma forma simples e prática ensinar deliciosas receitas de biscoitos.

fppt.com

Você pode colocar em prática estas receitas para sua família, para oferecer aos seus amigos ou ainda para vender. Poderá obter uma renda extra com estes ensinamentos.

fppt.com

Se necessitar pode pedir a apostila digital, que será enviada para seu email.

Bons Estudos!

fppt.com

Introdução



fppt.com

- O biscoito é um produto consumido internacionalmente por todas as classes sociais. Cada país tem, naturalmente, sua preferência por determinada classe, que, tomadas em conjunto, formam uma extensa seleção de formas, tamanhos, tipos e sabores.

fppt.com

- Nos EUA, os biscoitos são denominados “cookies”, enquanto que na Inglaterra são conhecidos por “biscuit”.

fppt.com

- Os cookies são definidos como produtos assados à base de cereais.

fppt.com

História do Biscoito



fppt.com

- Os primeiros registros existentes sobre os biscoitos estão ligados à época dos faraós.

fppt.com



fppt.com

- No Antigo Egito foram encontradas dentro da tumba do faraó Ti, pinturas que mostram um trabalhador assando biscoitos, quando os homens descobriram que, do trigo cultivado às margens do rio Nilo, poderiam fazer uma massa, que se tornava mais saborosa depois de aquecida.

fppt.com



fppt.com

- Os biscoitos eram assados em fornos rústicos e moldados com formas humanas ou de animais para serem oferecidos às divindades.



fppt.com



fppt.com

- Os egípcios acreditavam que, dessa forma, teriam chuvas e solo fértil o ano inteiro. O hábito de produzir biscoitos estendeu-se aos poucos para outras regiões do Mediterrâneo e do Oriente Médio. Na Grécia, os Dipire's, ou pães assados duas vezes, também assinalaram o nascimento do biscoito.

fppt.com

- Uma das funções iniciais do biscoito foi servir como suprimento de batalha na Roma antiga.

fppt.com

- Os padeiros assavam os pães duplamente para abastecer as legiões. Já o “biscoito de guerra”, seco e pequeno, tomou o lugar do pão de campanha em 1792.

fppt.com

- Nessa mesma época, o exército russo utilizava o “biscoito de carne” criado pelo príncipe Dolgorouki, enquanto as tropas inglesas consumiam biscoitos inventados por oficiais.

fppt.com

- Mas foram os franceses que, ao longo dos séculos, descobriram novas técnicas para produzir biscoitos. A principal delas consistia em assar a massa duas vezes.

fppt.com

- Assim, a umidade se reduziria bastante e o período de conservação seria maior. A palavra biscoito vem justamente daí: o termo em francês bis-cuit, que significa “assado duas vezes”.

fppt.com

- A popularidade do biscoito aumentou rapidamente em meados do século XVII quando, na Europa, começou-se a servi-lo para acompanhar o chocolate ou o chá.

fppt.com

- O progresso dos negócios com biscoitos alertou as municipalidades que viram aí uma boa fonte de renda em taxas e impostos.

fppt.com

- A partir de então, acelerou-se a busca por métodos e modos mais econômicos e de maior rendimento na sua fabricação iniciando-se, conseqüentemente, o processo de industrialização desse setor produtivo.

fppt.com

- A Inglaterra mostrou ser um bom mercado produtor, onde se fabricavam vários tipos de biscoitos muito saborosos e procurados; sua exportação foi iniciada para as colônias britânicas e, em pouco tempo, quase todas as cidades importantes dos Estados Unidos consumiam o “biscoito para chá e café dos ingleses”.

fppt.com

- Nos seus primeiros anos como uma colônia não industrializada, os Estados Unidos não tinham condições de fabricar os biscoitos; reconhecendo a importância desse mercado, importaram da Inglaterra os equipamentos necessários e deram início à indústria norte-americana de biscoitos.

fppt.com

- O passo seguinte, em razão da necessidade de fabricarem peças de reposição para as máquinas, foi a implantação das indústrias para a fabricação de equipamentos para a produção de biscoitos.

fppt.com

- Isso fez com que as importações de biscoitos ingleses declinassem e a indústria norte-americana de biscoitos se desenvolvesse chegando ao primeiro lugar na produção mundial de biscoitos que detém hoje.

fppt.com

- Os americanos abandonaram o nome biscuit e adotaram o termo cookie, nome de origem holandesa que significa bolo pequeno.

fppt.com

Dicas para fazer biscoitos



fppt.com

- Um bom biscoito não gosta de muita água ou muito líquido.
- Se o biscoito for frito... pior ainda... se puder nem ponha água na massa.
- Se for assado ele tolera um pouco de líquido.

fppt.com

- Temos que lembrar que a nossa tradição de biscoito é assada em forno de lenha, de barro, de cupim, forno de latão ou forno de fogão à lenha. Motivo: temperaturas altas.

fppt.com

- É difícil achar um fogão com um bom forno a gás para biscoito.
- Existe só o forno a gás vendido separado e este é ótimo para biscoito.

fppt.com

- Forno de microondas não faz biscoito! Esquenta o biscoito depois de pronto. O ideal é usar um forno elétrico.

fppt.com

- **Formas ou tabuleiros**
- O ideal é uma forma com a lateral bem baixa. Parecida com a de pizza. Em alguns casos nem tem lateral. Mas, pode assar em forma de bolo tipo retangular e baixa.

fppt.com

- Aí só deve colocar os biscoitos um pouco mais longe dos outros para o ar quente circular melhor.
- Quanto maior e mais próxima do tamanho do forno melhor a forma para biscoito.

fppt.com

- **Untar a forma**
- Nunca use óleo de soja. Como ele fica exposto (entre os biscoitos), a forma de alumínio vai ficar daquela linda cor de ouro. E para sair só esfregando e muito.

fppt.com

- Tem óleo que ainda é pior que o de soja. Dê preferência por margarina (que não mancha a forma), manteiga, ou banha. Eu não enfarinho a forma. Mas, pode fazer se quiser tirar o biscoito mais inteirinho. Usar papel manteiga é ótimo para biscoitos delicados e sofisticados.

fppt.com

- Uma dica fantástica! **PARA OS INICIANTES**
- Pegue a sua receita de bolo que dá certo. Retire o liquido. Diminua o açúcar. Coloque todos os ingredientes em uma tigela e amasse com um garfo aos poucos.

fppt.com

- Se precisar coloque o líquido em colheradas, uma de cada vez. Amasse e se precisar coloque mais uma. Enrole. Asse.

fppt.com

Mais dicas…

- SIGA A RECEITA AO PÉ DA LETRA, leia o texto inteiro antes de começar, principalmente se está fazendo pela primeira vez.

fppt.com

- NÃO TROQUE A MANTEIGA POR MARGARINA, nem a farinha por farinha integral, nem o açúcar refinado por açucar mascavo etc, a não ser a receita o diga!

fppt.com

- NÃO SE DISTRAIA! biscoitos assam bem rápido.
- ALGUNS BISCOITOS SAEM AINDA MACIOS DO FORNO e ficam crocantes conforme esfriam. Não deixe assar demais para não perder em sabor e textura.

fppt.com

Receitas de Biscoitos



fppt.com

Biscoito simples



fppt.com

Biscoitos simples de leite

-700 g de farinha de trigo
-240 g de manteiga
-230 g de açúcar
-2,5 litros de leite

fppt.com

Em um vasilhame coloque o leite, o açúcar e a manteiga.
-Bata bem.
-Adicione a farinha aos poucos, sovando a massa.
-Modele os biscoitos como quiser.

fppt.com

-Em uma assadeira untada e enfarinhada, coloque os biscoitos.
-Leve ao forno e asse ate dourar.
-Retire do forno.
-Sirva.

fppt.com

Biscoito básico de chocolate



fppt.com

Ingredientes

- 1 xícara de manteiga sem sal (113g)
- 1 1/8 xícara de farinha de trigo(144g)
- 1/2 colher de chá de bicarbonado de sódio(2,3g)

fppt.com

- 1/2 colher de chá de sal (1,38g)
- 3/4 de xícara de açúcar - metade mascavo, metade da branca
- 1 ovo
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 1/2 pacote de gotas de chocolate

fppt.com



fppt.com

- **Deixe a manteiga amolecer primeiro à temperatura ambiente durante cerca de 1 hora.**

fppt.com



fppt.com

- **Misture os ingredientes secos juntos e separe uma tigela com um batedor.**

fppt.com



fppt.com

- **Use uma colher de madeira para mexer a manteiga amolecida, mas não mexa demais.** Adicione o açúcar e mexa até incorporar. Acrescente o ovo e a baunilha e mexa bem.

fppt.com



fppt.com

- **Adicione os ingredientes secos em 3 partes, mexendo após cada adição com a sua colher de madeira até misturar bem.** Finalmente, adicione as gotas de chocolate e as nozes picadas.

fppt.com



fppt.com

- **Usando uma colher, coloque-os na assadeira.** Leve ao forno preaquecido em 190ºgraus até dourar, mais ou menos 9 minutos, e depois coloque-os para esfriar.

fppt.com

Dicas

- Para fazer biscoitos extremamente crocantes e com uma textura ainda melhor, substitua 1/8 de xícara de farinha de trigo por 1/4 de xícara de aveia, triturada em um processador de alimentos ou moedor de café até ficar fina, mas não em pó (mais ou menos 5 minutos).

fppt.com

- Use um antiaderente como o Silpat (antiaderente Francês feito de silicone) para criar biscoitos realmente crocantes sem correr o risco de queimar o fundo dos mesmos.

fppt.com

Biscoitos de canela



fppt.com

Ingredientes

125gr de manteiga
1 ovo
100gr de açúcar
300gr de farinha
canela em pó

fppt.com

- **Preparação**
  Colocar os ingredientes (excepto a canela) no copo pela ordem indicada e programar 30 seg. Vel. 6.

fppt.com

- Formar bolinhas que se "passam" pela canela.
  Colocam-se num tabuleiro e vão ao forno, pré-aquecido, a 180º durante +- 10/15 minutos.

fppt.com

Biscoitos de Limão



fppt.com

Ingredientes:

- 150gr de Açúcar
- 2 Ovos
- Raspa de 1 Limão
- 250gr de Farinha
- Açúcar para polvilhar

fppt.com

Preparação:

Bata muito bem os ovos, o açúcar e a raspa de limão até ficar cremoso e aumentar o volume.

Junte a farinha, pouco a pouco envolvendo de cima para baixo.

fppt.com

Com a ajuda de uma colher de sobremesa, coloque montinhos de massa sobre um tabuleiro untado e enfarinhado. Polvilhe com o açúcar amarelo.
Leve ao forno pré-aquecido a 180º durante 10 minutos.
Guarde-os num frasco bem fechado.

fppt.com

Biscoitos de laranja



fppt.com

- 50 g de manteiga
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de suco de laranja
- Raspas de 1/2 laranja
- 1 xícara de chá de farinha de trigo

fppt.com

- Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar
- Bata por 2 minutos
- Acrescente o suco de laranja e bata por mais 4 minutos

fppt.com

- Fora da batedeira, acrescente as raspas de laranja e a farinha de trigo
- Misture bem
- Faça bolinhas com a massa e coloque-as em assadeira forrada com papel manteiga

fppt.com

- Leve ao forno até que os biscoitos fiquem dourados
- Retire do forno e aguarde esfriar completamente
- Só então, puxe o papel manteiga e retire cada biscoito delicadamente

fppt.com

- Conserve em recipiente com tampa em local seco e arejado
- *Dica* Polvilhe açúcar de confeiteiro e raspas de laranja sobre os biscoitos

fppt.com

Biscoitos de azeite



fppt.com

Ingredientes

- Ovos: 3
- Açúcar: 250 g
- Azeite: 1/4 l

fppt.com

- Fermento em pó: 1 Colher de chá
- Raspa de limão: 1
- Farinha: 600 g
- Ovo para pincelar: 1

fppt.com

Preparação

- Misture os ovos com o açúcar e bata até formar um creme esbranquiçado.
- Misture, ao preparo anterior, todos os outros ingredientes.

fppt.com

- Amasse e molde bolinhas, achatando-as em forma de biscoito. Pincele com gema de ovo e leve a um tabuleiro de ir ao forno polvilhado com farinha.
- Fica a cozer, em forno médio (180º C), por 10 a 15 minutos.

fppt.com

Biscoito de aveia



fppt.com

- 1 xícara de aveia
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 ovo grande
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher de pó royal

fppt.com

- Misturar bem os ingredienes secos, adicionar a manteiga com 1 garfo
- Juntar o ovo unindo bem, fica um pouco úmida
- Passar farinha nas mãos e formar pequenas bolinhas
- Assar em forno quente de 15 a 20 minutos

fppt.com

Biscoitos Quatro Queijos



fppt.com

Ingredientes:

- 1.000g de Polvilho Azedo
- 200g de Queijo Minas meia cura
- 300g de Água

fppt.com

- 300g de Ovos
- 100g de Queijo Mussarela
- 100g de Queijo Prato
- 100g de Queijo Provolone

fppt.com

- 50g de Sal
- 100g de Cebola
- 40g de Alho
- 100g de Pimentão

fppt.com

- Colocar o polvilho, os ovos e água na batedeira;
- Bater por 5min na segunda velocidade (até virar massa).

fppt.com

- Acrescentar os queijos: minas, prato e mussarela, a cebola, o Alho e o pimentão e bater por mais 5min na primeira velocidade.

fppt.com

- Pesar a massa em pedaços de 30g, modelar em formato de palito e passar sobre o queijo provolone (ralado médio) e arrumar em assadeiras em formato de ferradura “U”

fppt.com

Biscoito de polvilho azedo



fppt.com

- 500 g de polvilho azedo
- 1 copo pequeno de leite
- 1 copo pequeno de óleo
- 3 ovos
- 1 colher de chá de sal

fppt.com

- Coloque todos os ingredientes na batedeira
- Deixar bater até a massa ficar homogênea
- Depois coloque a massa em uma sacolinha, esprema o biscoito pequeno
- Leve ao forno de 15 a 20 minutos ou até ficarem sequinhos
- Está pronto

fppt.com

Biscoito de leite condensado e coco



fppt.com

Ingredientes

- 200g de coco ralado
- 1 lata de leite condensado
- Açúcar cristal

fppt.com

Modo de fazer

- Coloque o coco ralado em um refratário e acrescente aos poucos o leite condensado até o ponto de enrolar. Modele os biscoitinhos, passe no açúcar cristal, coloque em uma assadeira untada e enfarinhada.

fppt.com

- Leve para assar em forno médio. Tire antes de corar.

fppt.com

Biscoito de marzipã



fppt.com

Para o marzipã

Ingredientes

- 250 g de amêndoas
- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 1 clara
- 1 colher (chá) de essência de amêndoas

fppt.com

Preparo

1. Numa panela média, coloque água e leve ao fogo alto. Quando ferver, acrescente as amêndoas. Deixe aferventar por 3 minutos e escorra a água. Prepare uma tigela com água e gelo e coloque as amêndoas.

fppt.com

O choque térmico faz com que a pele das amêndoas se solte facilmente. Após 2 minutos, escorra a água e retire a pele das amêndoas, uma a uma.

fppt.com

2. Preaqueça o forno a 160ºC (temperatura baixa) por 10 minutos e desligue.

3. Numa assadeira, coloque as amêndoas e leve ao forno quente desligado por 10 minutos. Chacoalhe a assadeira de vez em quando para que as amêndoas torrem por igual.

fppt.com

4. No processador de alimentos ou no liquidificador, bata as amêndoas até obter uma farofa fina. Transfira para uma tigela e acrescente o açúcar, a clara e a essência de amêndoas.

fppt.com

Misture bem com as mãos até obter uma massa uniforme. Embrulhe em filme e deixe descansar por 2 horas em ambiente fresco e arejado. Para conservar o marzipã que não for usado, mantenha embrulhado em filme para não ressecar.

fppt.com

- Veja a receita da massa asseguir.

fppt.com

Para o massa

Ingredientes

- 250 g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 100 g de manteiga gelada

fppt.com

- 5 colheres (sopa) de água gelada
- 1 ovo
- 20 amêndoas em metades para decorar
- 200 g do marzipã preparado

fppt.com

Preparo

1. Corte a manteiga em cubinhos. Transfira para uma tigela, acrescente a farinha e o sal. Amasse a manteiga e a farinha com as pontas dos dedos até obter uma farofa.

fppt.com

Adicione a água gelada aos poucos e trabalhe a massa até conseguir formar uma bola. Embrulhe em filme e leve à geladeira por 30 minutos.

fppt.com

2. Numa tigela, bata bem o ovo com um garfo. Reserve.

3. Preaqueça o forno a 180ºC (temperatura média).

fppt.com

4. Numa superfície de trabalho enfarinhada, abra a massa com um rolo até ficar com 0,2 cm de espessura. Corte um retângulo de 10 x 30 cm. Pincele com o ovo batido.

fppt.com

5. Faça um bastão de cerca de 3 cm de espessura por 30 cm de comprimento. Coloque-o no centro da massa e feche embrulhando o marzipã.

fppt.com

6. Transfira para uma assadeira, deixando a emenda para baixo. Pincele a massa com o ovo e coloque uma metade de amêndoas a cada 0,75 cm. Aperte ligeiramente para fixar e pincele novamente com o ovo.

fppt.com

7. Leve ao forno para assar por 35 minutos ou até que a massa fique dourada. Retire do forno e deixe esfriar.

fppt.com

8. Numa tábua, corte a massa em pedaços (entre as amêndoas) com uma faca afiada. Para conservar, coloque num recipiente com tampa e guarde em local seco e arejado.

fppt.com

Biscoito de gengibre



fppt.com

Para o biscoito

Ingredientes

- 100 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 4 colheres (sopa) de mel

fppt.com

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de gengibre em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 ovo batido
- manteiga e farinha de trigo para untar

fppt.com

Preparo

1. Numa panela, junte a manteiga, o açúcar mascavo, o mel e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher até obter uma calda.

fppt.com

2. Numa tigela, peneire a farinha de trigo, o gengibre e o bicarbonato. Misture bem com uma colher e acrescente a calda derretida e o ovo batido. Mexa até obter uma massa uniforme.

fppt.com

3. Embrulhe a massa em filme. Não se preocupe com a consistência, pois a princípio a massa fica muito mole. Leve à geladeira por no mínimo 12 horas.

fppt.com

4. Preaqueça o forno a 180ºC (temperatura média).

5. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo até que fique com 0,5 cm de espessura.

fppt.com

Corte a massa com cortadores de formatos variados. Se preferir, use a boca de um copo para fazer biscoitos redondos.

fppt.com

6. Unte duas ou mais assadeiras grandes com manteiga e polvilhe com farinha. Distribua os biscoitos nas assadeiras, deixando uma margem de 2 cm entre eles. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por 10 minutos.

fppt.com

7. Retire do forno e deixe esfriar. Quando os biscoitos ficarem firmes, retire-os com a ajuda de uma espátula.

fppt.com

- Se quiser, enfeite os biscoitos com glacê, veja a receita na página seguinte. Conserve num recipiente fechado, em local seco e arejado.

fppt.com

Para o glacê

Ingredientes

- 1 clara
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- corante alimentício líquido a gosto

fppt.com

Preparo

1. Numa tigelinha, bata ligeiramente a clara com um garfo até obter uma espuma. Acrescente o açúcar aos poucos, mexendo sempre, até obter um creme que não escorra.

fppt.com

2. Reserve um pouco do glacê branco e tinja o restante nas cores desejadas.

3. Enfeite os biscoitos com a ajuda de um palito ou de um saco de confeitar.

fppt.com

Cookies de Manteiga de Amendoim



fppt.com

- 3/4 xícara (170g) manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1/2 xícara de açúcar mascavo (medir apertando na xícara)
- 1/2 xícara de açúcar refinado

fppt.com

- 1 ovo grande
- 3/4 xícara de manteiga de amendoim
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

fppt.com

- Numa tigela, peneire a farinha de trigo e o bicarbonato e reserve.
- Na batedeira, bata em velocidade alta a manteiga com os dois tipos de açúcar até ficar cremoso e claro, mais ou menos uns 3 minutos.

fppt.com

- Junte o ovo e bata por mais um minuto. Adicione a manteiga de amendoim e bata novamente, até ficar um creme homogêneo.

fppt.com

- Junte a mistura de farinha de trigo e bicarbonato aos poucos e bata em velocidade mínima somente até misturar completamente a farinha. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 1 hora, ou até firmar.

fppt.com

- Aqueça o forno a 180 graus e forre duas assadeiras de alumínio com papel manteiga.
- Faça bolinhas de mais ou menos 3cm de diâmetro e distribua na assadeira, deixando uns 4 dedos de espaço entre elas.

fppt.com

- Com um garfo passado em açúcar amasse as bolinhas, fazendo desenhos cruzados.
- Leve ao forno por mais ou menos 12 a 15 minutos, ou até as bordas dos cookies dourarem ligeiramente. Deixe esfriar sobre uma grade.

fppt.com



fppt.com

Biscoitos divertidos com glacê fluído



fppt.com

Ingredientes:

Massa

200g de manteiga em temperatura ambiente
1 xícara (chá) de açúcar refinado (160g)
1 ovo (cerca de 60g)

fppt.com

1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440g)
3 colheres (café) de fermento em pó (6g)
½ colher (chá) de sal (2,5g)

fppt.com

Glacê Real

4 e ½ xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro (517,50g)
8 colheres (sopa) de água (120ml)

fppt.com

3 colheres (sopa) de pó para merengue (60g)
corante alimentício em gel, da cor de preferência
Água para afinar

fppt.com

Modo de fazer:

Massa

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar, até ficar cremoso. Junte o ovo e a essência e bata até homogeneizar. Sem bater acrescente a farinha peneirada com fermento e o sal.

fppt.com

Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora. Abra a massa entre 2 pedaços de plásticos até atingir 0,5cm de espessura e modele os biscoitos com um o cortador escolhido.

fppt.com

Acomode-os nas costas de assadeiras levemente untadas com manteiga. Asse-os no forno preaquecido até dourarem. Deixe que esfriem completamente.

fppt.com

Glacê Real

Na batedeira, bata o açúcar com a água e o pó até obter um merengue firme. Divida-o em porções de acordo com número de cores que vai utilizar. Mantenha-as cobertas com pano úmido até o momento de decorar.

fppt.com

Decoração:
Coloque uma parte do merengue em um saco de confeitar com o bico perlê de 1mm (nº 2 ou 3) e contorne cada biscoito. Espere secar. Adicione cerca de 1 colher (café) de água às demais porções de merengue para que fiquem mais fluidas, e coloque-as em saquinhos plásticos resistentes.

fppt.com

Faça um pequeno furo em uma das pontas. Preencha cada biscoito com o glacê mais líquido e bata o biscoito delicadamente na palma da mão para que o glacê se espalhe uniformemente.

fppt.com

Em seguida, pingue o glacê colorido de acordo com o desenho desejado (bolinhas, corações, listras, etc). Mantenha-os na posição horizontal até secarem completamente (cerca de 4 horas).

fppt.com

Rendimento: Cerca de 25 unidades



fppt.com

Biscoitos para o Natal



fppt.com

Ingredientes:

Para a massa

- 330 gramas de manteiga mole
- 180 gramas de açúcar refinado
- Raspas de 1 limão

fppt.com

- 1 colherinha de baunilha
- 450 gramas de farinha de trigo

fppt.com

Para a cobertura

- 1 1/3 xícara de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de água
- Flocos para decorar

fppt.com

Modo de preparo:

- Preaqueça o **forno a 180ºC.** Combine o açúcar com a baunilha, as raspas de limão e a manteiga. Adicione a a farinha de trigo e misture até **formar uma massa suave**. Coloque numa sacola plástica e leve à geladeira durante 1 hora.

fppt.com

- **Abra a massa sobre** uma mesa até que tenha 0,5cm de altura. Recorte a massa com as forminhas para cortar biscoitos. Coloque os biscoitos numa forma, deixando um espaço entre cada, e leve a**o forno até que fiquem bem dourados** e crocantes. Deixe esfriar.

fppt.com

- Para **preparar a cobertura**, misture bem todos os ingredientes, depois mergulhe um dos lados dos biscoitos na cobertura. Coloque alguns flocos por cima e deixe pousar um pouco antes de comer.

fppt.com

Biscoitos Amanteigados Finos



fppt.com

Ingredientes

90 g de manteiga
5 colher sopa de açúcar
6 colher chá de creme de leite
3 gemas

fppt.com

- 1 e ½ xíc. de farinha de trigo peneirada
  1 colher chá rasa de fermento em pó (de bolo)
  Essência de baunilha a gosto
  100 de chocolate meio amargo para banhar

fppt.com

Modo de praparo:

Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme branco. Adicione o creme de leite e as gemas, batendo.

fppt.com

Peneire a farinha juntamente com o fermento e bata mais um pouco na batedeira, acrescentando a baunilha.

fppt.com

Coloque a massa em um saco de confeitar e, com um bico canelado grande, desenhe biscoitos em uma assadeira untada. Asse em forno baixo até dourar. Espere esfriar e retire da assadeira, banhando em chocolate em seguida

fppt.com

Cookies de aveia com maça e canela



fppt.com

- 1 e 1/2 xícara de aveia em flocos finos
- 1/2 x de farinha
- 1 colher (chá) de Canela em pó
- 1 pitada de bicarbonato de sódio

fppt.com

- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 maçã descascada, sem sementes, metade ralada, metade picada em pequenos pedaços
- 1 ovo

fppt.com

- Misture a aveia, farinha, canela, bicarbonato de sódio e sal. Na batedeira, bata o açúcar e a manteiga até que fique fofo. Adicione a metade da maçã que foi ralada e o ovo.

fppt.com

- Depois misture com os ingredientes secos, mexa e adicione a metade da maçã picada. Derrube colherada da massa sobre uma forma untada, achate sua superfície com uma colher.

fppt.com

- Leve ao forno(preaquecido) por 15 min. Não demora muito pra ficar pronto, tem que ficar esperto senão queima por baixo.

fppt.com

Biscoitos de Aveia, Maçã e Nozes



fppt.com

Ingredientes:

125 g de açúcar
1 ovo
1 colher de chá de canela
100 g de maçã ralada (1 maçã)
50 g de nozes picadas
125 g de flocos de aveia
50 g de farinha de trigo integral

fppt.com

- Bater o açúcar com o ovo até obter uma mistura homogénea. Acrescentar a canela e a maçã ralada, envolvendo bem. Adicionar as nozes picadas e por fim a aveia e a farinha misturadas.

fppt.com

- Envolver cuidadosamente. Com uma colher de sopa, tirar porções de massa e fazer uma forma arredondada que se coloca sobre o tabuleiro forrado de papel vegetal, achatando um pouco.

fppt.com

- Levar a cozer em forno aquecido a 180º, até que fiquem ligeiramente douradas. Retirar e deixar arrefecer sobre um *rack* metálico.

fppt.com



fppt.com

Biscoitos finos com morango e chantilly



fppt.com

Ingredientes

Biscoitos

- 200g de farinha de trigo
- 100g de farinha de arroz

fppt.com

- 125g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 100g de açúcar
- 1 colher de café de essência de baunilha

fppt.com

Geléia

- 1 caixa de morangos
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de pectina (opcional)

fppt.com

Decoração chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (bem gelado)
- 3 colheres de sopa de açúcar

fppt.com

Preparo

Biscoitos: Misture todos os ingredientes com as mãos até ficar homogêneo. Forme uma bola, embrulhe em plástico filme e leve a geladeira por 1 hora.

fppt.com

- Abra pequenas porções da massa com um rolo na espessura de 1/2 cm. Corte com um cortador redondo, coloque os biscoitos numa fôrma sem untar e leve ao forno preaquecido 180/200º por 15 minutos ou até domeçar a dourar. Deixe esfriar.

fppt.com

Geleia: Separe os morangos menores e mais bonitos e reserve. Separe os morangos médios e pique bem pequeno, reserve.

fppt.com

Triture o restante (cerca de 1 xícara) com um garfo ou mixer, misture o açúcar e a pectina e leve ao fogo mexendo de vez em quando até adquirir consistência de geléia. Deixe esfriar e misture os morangos picadinhos.

fppt.com

Chantilly:

Na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar até formar picos firmes. Não bata demais.

fppt.com

Montagem: Na hora de servir, coloque um biscoito no prato, um pouco de chantilly, uma colher de geléia com morango, cubra com mais um biscoito e finalize com mais chantilly e um morango pequeno partido ao meio.

fppt.com

Dica: Use um saco de confeitar para que o resultado seja perfeito.

fppt.com

Biscoito no palito



fppt.com

Ingredientes

. 1/2 xícara (chá) de manteiga
. 1 xícara (chá) de açúcar
. 1/4 de colher (chá) de sal
. 1/4 de colher (chá) de fermento
. 1 ovo
. 2 xícaras (chá) de farinha
. 1 colher (chá) de essência de baunilha

fppt.com

Modo de preparo

- Na batedeira, bata o açúcar, a manteiga e o ovo até formar um creme. Continue batendo e junte o sal, a baunilha e a farinha. Diminua a velocidade e coloque o fermento. Bata apenas até misturar.

fppt.com

- Desligue a batedeira e misture a massa usando as mãos. Embale-a em filme plástico e leve para a geladeira por uma hora.

fppt.com

- Abra um saco plástico limpo sobre a pia. Coloque a massa já gelada no meio, cubra-a com o plástico e, com um rolo, abra-a até obter espessura de 0,5 cm.

fppt.com

- Descubra-a. Com a fôrma para biscoito, recorte-a e coloque-a em uma assadeira forrada com papel-manteiga.

fppt.com

- Coloque o palito nos biscoitos antes de levá-los para assar, como se estivesse parafusando-os: vá girando o palito até a metade do biscoito. Leve para assar por 20 minutos no forno preaquecido a 180° C por dez minutos.

fppt.com

Biscoito Recheado no Palito



fppt.com

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito recheado
- 250 g de chocolate para cobertura você encontra em qualquer casa de produtos para confeitaria

fppt.com

- Palitos para pirulitos ou para picolé
- Confeitos coloridos (ou flores feitas com pasta americana)

fppt.com

Modo de preparo

1-Leve uma panela ao fogo com água deixe ferver desligue do fogo. Corte o chocolate em pedaços pequenos ou rale coloque numa vasilha coloque dentro da panela com água quente só para derreter o chocolate.

fppt.com

- Mantenha durante a montagem dos pirulitos o **chocolate** dentro da panela com água quente para ele continuar derretido.

fppt.com



fppt.com

2-Separe os **biscoitos** igual a imagem atrás.

fppt.com

- Mergulhe a ponta do palito no chocolate derretido coloque bem no centro do biscoito feito isso coloque a outra parte do biscoito em cima de uma apertadinha leve ao refrigerador por 2 minutos só para ficar firme mesmo retire do refrigerador

fppt.com

3-Se for fazer com confeitos é mais simples e fácil faça desse modo: mergulhe o biscoito no chocolate derretido retire o excesso com uma faca e passe em seguida nos confeitos deixe secar num prato.

fppt.com

4-Se for usar flores como eu fiz em alguns pirulitos passe o chocolate derretido com uma colher só de um lado do biscoito adicione as flores (ou flor) coloque no prato espere secar de um lado depois faça o mesmo no outro lado não esquecendo de cobrir as laterais

fppt.com



fppt.com

Biscoitos de Nata



fppt.com

Ingredientes:

3 colheres de açúcar

1 colher de chá cheia de fermento em pó

2 gemas

Maisena (quanto necessário)

1 colher de sopa de manteiga

1 copo de nata

1 colherinha de café de sal

fppt.com

Preparo:

Bater a manteiga com o açúcar. Juntar as gemas, mexendo sempre. Juntar os demais ingredientes, adicionando maisena até a massa soltar das mãos.

fppt.com

Amassar bem, abrir com rolo e cortar em quadradinhos. Enrolar na pontinha, formando um rolinho. Levar ao forno em tabuleiro untado.

fppt.com

Biscoitos decorados: Receita Rápida e ideias de decoração



fppt.com

Massa:

300g de farinha de trigo
100g de manteiga
145g de açúcar refinado

fppt.com

1 ovo
1 colher de chá de essência de baunilha
1/2 colher de chá de sal
1 colher de chá de fermento em pó

fppt.com

Cobertura:

1 clara em neve

250g de açúcar de confeiteiro

Quanto baste de corante alimentício

fppt.com

Modo de Fazer

Misture a farinha, manteiga e o açúcar
A seguir adicione o ovo, baunilha, sal e por último o fermento
Abra a massa com um rolo e corte no molde desejado

fppt.com

Leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por 25 minutos, até ficar levemente dourado

fppt.com

Cobertura:

Misture levemente a clara em neve com o açúcar de confeiteiro, acrescente o corante a gosto

fppt.com

Coloque a mistura em um saco de confeitar e decore os biscoitos já prontos
Ele seca em questão de segundos, fica uma delícia

Dica: separar a cobertura em mais de uma parte e colocar corantes de diversas cores.

fppt.com

Ideias para decorar



fppt.com



fppt.com



fppt.com



fppt.com

Biscoito de amendoim



fppt.com

Ingredientes

.500 g de amendoim cru
.2 xícaras (chá) de açúcar
.2 ovos
.1 colher (sopa) de fermento químico em pó

fppt.com

Modo de preparo

- Ponha no liquidificador o amendoim com casca e bata rapidamente até moê-lo, porém sem deixar formar uma farinha fina. Transfira para uma tigela e acrescente os ovos, um a um.

fppt.com

- Misture com uma colher de pau após cada adição, junte o fermento peneirado, o açúcar, e mexa até ficar uma massa bem homogênea. Com as mãos untadas com manteiga ou margarina, modele os biscoitos e disponha-os em uma assadeira também untada.

fppt.com

- Leve ao forno médio preaquecido até dourar ligeiramente. Desenforme morno e guarde em latas bem fechadas.

fppt.com

Dica:

uma pitada de canela e cravo em pó dá um toque de sabor.

fppt.com

Biscoito da sorte



fppt.com

Ingredientes:

- 3 claras
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de essência de amêndoa

fppt.com

Modo de preparo:

- Numa tigela, bata as claras com um batedor de mão até espumarem. Junte o açúcar e o sal e misture. Junte a farinha, a manteiga e a essência. Misture até ficar homogêneo.

fppt.com

- Aqueça o forno em temperatura média. Na assadeira, ponha porções de meia colher (sopa) de massa, deixando 7 cm de espaço entre um monte e outro. Prepare seis biscoitos de cada vez. Asse por 8 minutos.

fppt.com

- Tire do forno e, quando os biscoitos amornarem e ficarem maleáveis, retire rapidamente da assadeira com uma espátula.

fppt.com

- Coloque cada biscoito na palma da mão, ponha uma mensagem no centro e dobre ao meio. Dobre ao meio novamente e deixe esfriar.

fppt.com

Biscoito com beijinho



fppt.com

Ingredientes

.100 g de margarina
.4 colheres (sopa) de açúcar
.2 colheres (sopa) de suco de limão
.1 colher (chá) de raspas de casca de limão
.1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

fppt.com

Cobertura:

.1 lata de leite condensado
.1/2 xícara (chá) de leite
.1 colher (sobremesa) de margarina
.50 g de coco ralado

fppt.com

Modo de preparo

- Em um recipiente misture a margarina, o açúcar, o suco limão e as raspas. Acrescente aos poucos a farinha de trigo e trabalhe a massa até ficar firme e homogênea.

fppt.com

- Deixe descansar por dez minutos. Com um rolo abra a massa em uma superfície lisa e enfarinhada. Com cortador em forma de flor faça os biscoitos. Ponha em uma assadeira levemente untada com margarina e asse durante 20 minutos ou até dourar.

fppt.com

Cobertura:

em uma panela ponha o leite condensado, o leite, a margarina e o coco. Leve ao fogo brando e, sem parar de mexer, cozinhe até se desgrudar do fundo da panela. Faça bolinhas e passe no coco ralado. Sobre cada biscoito ponha um beijinho.

fppt.com

Dica:

use diferentes formas de cortador para ter biscoitos divertidos.

fppt.com

Biscoitos Amanteigados com recheio de geleia



fppt.com

Ingredientes

. 17 colheres (sopa) de açúcar
. 6 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 2 1/2 xícaras (chá) de manteiga
. 1 pote de geleia de morango (320 g)

fppt.com

Modo de preparo

1. Aqueça o forno a 180ºC.

2. Em uma superfície lisa, coloque a farinha de trigo e o açúcar.

fppt.com

3. Acrescente a manteiga no centro e, com o auxílio de uma espátula, misture tudo. Com as mãos, amasse até ficar bem homogêneo.

fppt.com

4. Abra a massa na espessura de 2 milímetros. Com um cortador no formato de coração, recorte os biscoitos.

5. Separe a metade dos corações obtidos e vaze com um cortador menor do mesmo formato.

fppt.com

6. Em uma assadeira sem untar, distribua os biscoitos sem sobrepô-los.

7. Asse-os no forno a 180ºC durante 20 minutos. Retire e espere esfriar.

fppt.com

8. Passe a geleia nos corações inteiros.

9. Sobreponha os vazados e depois, com a ajuda de um saco de confeitar, complete o recheio com a geleia.

fppt.com

Dica: use geleia de outros sabores e cortadores diferentes. Asse o coração menor que sobrou e guarde.

fppt.com

Biscoitinho de coco



fppt.com

Ingredientes:

. 4 fatias de pão de forma sem as cascas
. 4 colheres (sopa) de leite condensado
. 1/2 xícara (chá) de coco seco ralado

fppt.com

Modo de preparo:

- Coloque o pão sobre uma superfície plana e achate-o com um rolo. Com um pincel, espalhe o leite condensado nos dois lados do pão. Passe no coco e recorte com cortadores de biscoito. Asse em temperatura média até dourar levemente. Sirva frio.

fppt.com

Biscoitinho de doce de leite



fppt.com

Ingredientes:

. 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 colher (sopa) de fermento em pó
. 300 g de margarina
. 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
. 2 ovos
. 500 g de doce de leite
. 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

fppt.com

Modo de preparo:

- Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, a margarina, o açúcar e os ovos. Trabalhe a massa até ficar lisa e homogênea.

fppt.com

- Abra a massa em uma superfície enfarinhada até atingir 8 mm de espessura. Faça círculos com um cortador de 7 cm de diâmetro. Coloque-os em uma assadeira e asse no forno, preaquecido, a 220 ºC por 30 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

fppt.com

- Distribua o doce de leite em metade dos círculos e cubra com os círculos restantes. Alise a borda com uma faca, retirando o excesso, e polvilhe com o açúcar de confeiteiro. Sirva a seguir.

fppt.com

Dica: Para variar o recheio, experimente usar brigadeiro, ganache ou doce de abóbora com coco.

fppt.com

Biscoitinhos de soja



fppt.com

Ingredientes

. 1 xícara (chá) de farinha de soja
. 2 xícaras (chá) de açúcar
. 5 colheres (sopa) de margarina
. 3 ovos
. 4 xícaras (chá) de polvilho doce
. 1 xícara (chá) de fubá

fppt.com

Modo de preparo

- Junte o açúcar com a margarina e os ovos e mexa bem. Reserve. À parte misture a farinha de soja, o polvilho e o fubá. Junte aos poucos a mistura reservada e amasse até obter uma massa homogênea.

fppt.com

- Modele os biscoitinhos com um garfo e faça uma ligeira pressão em cada um. Disponha-os em uma assadeira untada e leve para assar em forno médio preaquecido até começar a dourar. Desenforme frio.

fppt.com

Dica: para facilitar abra a massa entre papel-manteiga ou filme plástico.

fppt.com

Vídeos de Receitas de Biscoitos

Clique e aceda a esta receita - Receita do Biscoito De Polvilho Que Não Estoura

Clique e aceda a esta receita - Como fazer biscoitos de Natal

fppt.com

Clique e aceda a esta receita - Como fazer biscoito caracol

fppt.com


FIM