BISCOITINHO AMANTEIGADO

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 500 g de margarina
- 800 g de amido de milho
- 300 g de açúcar refinado
- 100 g de farinha de trigo
- 100 ml de água
- 100 g de Essência de leite condensado em pó (ou sabor de sua preferência)
- 100g de Chocolate em pó 50% cacau (para a versão de chocolate)

- **Para a Versão de Chocolate**
- Substitua a farinha de trigo e a essência de leite condensado pelo chocolate em pó, mantendo os mesmos processos.
- **Recheios Opcionais:**
- Recheio Industrial Beijinho (da marca Aúrea)
- Doce de leite
- Goiabada
- Brigadeiro



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

- **Bater a Margarina e o Açúcar:**
- Na batedeira, coloque os 500 g de margarina e os 300 g de açúcar refinado.
- Bata por cerca de 5 minutos até obter um creme liso e fofo.

- **Adicionar a Água Gradualmente:**
- Após os 5 minutos, vá adicionando os 100 ml de água aos poucos. Coloque uma parte, bata até que a água seja incorporada, e repita até que toda a água tenha sido adicionada.
- Continue batendo por mais 3 minutos.

- **Incorporar os Ingredientes Secos:**
- Adicione os 100 g de farinha de trigo e 100 g de essência de leite condensado em pó à mistura.
- Misture até que tudo esteja bem incorporado.
- Aos poucos, adicione os 800 g de amido de milho à massa. Se estiver utilizando uma batedeira pequena, faça isso gradualmente para evitar bagunça.
- Bata por mais 3 minutos em velocidade máxima até a massa ficar macia e lisa.

- **Modelar os Sequilhos:**
- Coloque a massa na manga de confeitar com o bico 4B da Wilton.
- Modele os biscoitinhos em três formatos diferentes: pequenos espirais, argolas, e risquinhos (forma alongada).
- Para a versão de chocolate, utilize a mesma técnica substituindo a farinha de trigo e a essência de leite condensado por 100 g de chocolate em pó.

- **Assar:**
- Pré-aqueça o forno a 140°C (forno turbo) ou 150°C (forno lastro).
- Asse por 20 minutos. O biscoito não deve dourar, apenas secar.

MODO DE PREPARO

- **Rechear e Montar:**
- Para os biscoitinhos recheados, utilize o recheio de sua escolha (beijinho, doce de leite, goiabada, brigadeiro). Coloque o recheio em uma manga de confeitar e aplique em uma das partes dos biscoitos.
- Una dois biscoitos, formando um "sanduíche" recheado.

- **Embalagem:**
- Coloque os biscoitos em copos bolha para apresentação e conservação.
- Feche com a tampa e coloque sua etiqueta personalizada.

DICAS:

- Validade: Se embalados adequadamente em copos bolha com recheio industrial, os biscoitos têm validade de até 60 dias.
- Rendimento: A receita rende cerca de 15 potinhos, com 20 unidades por pote.
- Margem de Lucro: O custo de produção é muito baixo, e a venda pode gerar uma margem de lucro significativa (em torno de R$200 para cada lote produzido e vendido).

Esses biscoitinhos são uma excelente opção para festas, presentes e lembrancinhas, além de terem grande apelo visual e sabor irresistível.

BAIXE OUTRAS RECEITAS EM PDF

Nós da Padaria sem Segredos, preparamos uma seleção de receitas incríveis para você baixar gratuitamente. Basta clicar no botão abaixo👇

Baixar Mais Receitas Gratuitas

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos