

Biscotinhos amanteigados

(Rende 16 biscoitos médios)

1/2 caixa de Arrozina ou de creme de arroz (100g)

1 xícara rasa de farinha de trigo (sem fazer montinho)

1/2 xícara de açúcar

4 colheres de sopa cheias de margarina ou manteiga (cerca de 125 g)

Misture todos os ingredientes em um recipiente, amassando com as mãos até formar uma farofa grossa. Modele os biscoitinhos no formato que quiser, apertando bem uma porção de massa com as mãos. Coloque os biscoitos em assadeira untada e enfarinhada, com espaço mínimo entre eles, pois quase não crescem. Leve ao forno (pré-aquecido) em temperatura média-baixa por 10 a 20 min, vai depender do tamanho dos biscoitos. Os meus ficaram 20 minutos. Depois de assados, deixe esfriar um pouco e passe os biscoitos no açúcar (ou no açúcar com canela).



A massa do biscoito não vai para geladeira nem nada. É só misturar os ingredientes, modelar e levar para assar, simples assim. Fiz e sugiro algumas variações:

- **Biscoitinhos de limão:** coloque raspas de 1/2 limão na massa. Usei o limão siciliano, mas pode ser o limão que você quiser e inclusive laranja ou tangerina.
- **Biscoitinhos de chocolate:** coloque 2 colheres de sopa de chocolate em pó para uma receita completa. Acabei fazendo uma receita e separei metade da massa para fazer de limão e a outra metade - na qual acrescentei o chocolate - para fazer de chocolate. Fica a dica :-)
- **Biscoitinhos de nozes** (ou da castanha que quiser): acrescente 1 colher de sopa de nozes picadinhas à massa. Fica como sugestão, pois ainda não fiz. Moderação nas castanhas, pois elas têm gordura e podem alterar a consistência da massa.
- **Biscoitinhos com goiabada:** essa sugestão é a da receita original que a Claudia mostrou. Antes de levar ao forno, faça uma cavidade com o dedo no meio de cada biscoito e coloque um pedacinho de goiabada. Eu colocaria um pedacinho de chocolate em barra, fácil.
- **Biscoitos com moldes:** testei de usar formas de acetato para chocolate na hora de modelar os biscoitos e deu certo. É só pegar um punhado de massa, apertar bem na cavidade do molde e deixar na geladeira uns 15 minutos antes de desenformar. Como meus moldes (de rosas e pimentas) tinham muitos detalhes finos, tive que ter um megacuidado para desenformar, e ainda assim alguns quebraram. Deu um trabalho danado, não faço mais. Mas ficou muito gracinha. Acredito que com uma forma comum de bombons seja mais fácil conseguir biscoitos bem modeladinhos sem tanto trabalho para desenformar. A Claudia usou cortadores de biscoito para modelar, ficou fofo, acredito que é só fazer um "lençol" grosso com a massa em uma superfície plana, apertando bem, e mandar ver com os cortadores.

<http://www.casacoisasesabores.com.br/2011/12/biscoitos-amanteigados.html>