O LIVRO DO BISCOITO



RECEITAS CROCANTES E MACIAS
QUE DERRETEM NA BOCA

BONI FRATI
bonecos & cia



BONI FRATI®

bonecos & cia







Índice

Adoráveis Cookies _ 04

Alfajores de Bolacha _ 06

Biscoitinhos da Vovó Jane e da Vovó Cleusa _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 08

Biscoitinhos de Algodão _ 10

Biscoitinhos de Palha Italiana _ 12

Biscoito Árvore da Família _ 14

Biscoito de Carinho _ 16

Biscoito Ginger de Feltro _ 18

Biscoitos de Chocolate com Macadâmia _ 20

Cookies de Nutella® _ 22

Puppy Cookie _ 24

Rosquinhas da China _ 26

Créditos _ 28



ADORÁVEIS COOKIES

Adoráveis Cookies

Por **Taty Pimenta** ♥ [Coração Açucarado]
http://coracaoacucarado.blogspot.com

Ingredientes

- ♥ 1 lata de leite condensado
- ♥ 200g de manteiga sem sal
- ♥ 2 $^{1}/_{2}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
- ♥ 100g de castanhas moídas
- ♥ 200g de chocolate meio amargo
- ♥ 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- ♥ 1 colher (café) de sal
- ♥ 1 colher (sopa) de bicarbonato

Modo de Fazer

♥ Em um recipiente, misture a farinha, o sal e o bicarbonato. Reserve.

♥ Corte o chocolate em pedaços pequenos de, mais ou menos, um centímetro. Reserve.

♥ Misture, aos poucos, a manteiga, a essência de baunilha e o leite condensado (à mão ou na batedeira).

♥ Em seguida, adicione a mistura de farinha, sal e bicarbonato reservada anteriormente. Misture bem.

♥ Adicione as castanhas e o chocolate picado mexendo delicadamente.

♥ Para assar, faça bolinhas com a ajuda de duas colheres passando a massa de uma colher pra outra até tomar forma.

♥ Coloque as bolinhas na assadeira de maneira que fiquem afastadas umas das outras, pois os cookies crescem e se esparramam enquanto assam.

♥ Leve ao forno em temperatura média por alguns minutos até que fiquem completamente dourados.

♥ O tempo para assar dependerá do tamanho, quanto maior, mais demorado será.



Dica Nota 10: Que tal pintar uma caixinha de madeira encher de cookies para dar de presente?



ALFAJORES DE BOLACHA

Alfajores de Bolacha

Por **Náthali Rebeca Cristal**
http://www.facebook.com/profile

Ingredientes

- 1 pacote de bolacha tipo Maria
- 1 pote de doce de leite
- Palitos para picolé
- Chocolate ao leite para banhar
- Confeito
- Papel manteiga

Modo de Fazer

- Recheie uma bolacha com o doce de leite, coloque o palito e feche com outra bolacha.
- Leve à geladeira para firmar.
- Banhe no chocolate derretido e acrescente os confeitos.
- Disponha sobre uma forma forrada com papel manteiga e retorne para a geladeira.



Dica Nota 10: Embalados em saquinhos fechados, estes biscoitinhos duram até uma semana na geladeira!



BISCOITINHOS DA VOVÓ JANE E DA VOVÓ CLEUSA

Biscoitinhos da Vovó Jane e da Vovó Cleusa

Por **Andréa Dias de Sousa** ♥ [Andréa Artes]
http://andreaarteva.blogspot.com

Ingredientes

- ♥ 600g de amido de milho
- ♥ 200g de manteiga
- ♥ 1 lata de leite condensado
- ♥ 1 gema

Modo de Fazer

♥ Junte todos os ingredientes amassando com as mãos até misturar bem.

♥ Modele ao seu gosto em formatos como bolinhas, estrelinhas e coraçõezinhos.

♥ Leve ao forno pré-aquecido, até ficarem douradinhos.



Dica Nota 10: Chame as crianças para ajudarem a modelar os biscoitinhos! Formas divertidas como carinhas podem transformar este momento em uma deliciosa brincadeira!



BISCOITINHOS DE ALGODÃO

Biscoitinhos de Algodão

Por **Anne Caroline** ♥ [Dicas e Cia]
http://ciadicas.blogspot.com

Material

♥ Feltro (pelo menos duas cores, uma para o biscoito e outra para a cobertura)

♥ Linha de bordar

♥ Fibra acrílica

♥ Miçangas

♥ Agulha

♥ Tesoura

Modo de Fazer

♥ Primeiro recorte 1 círculo de 6 cm de diâmetro no feltro escolhido para a cobertura, depois corte a volta do círculo de forma irregular.

♥ Depois, prenda algumas miçangas neste círculo de feltro e reserve.

♥ Esta parte será cobertura.

♥ Agora é hora de fazer o biscoito: corte 2 círculos de 8 cm de diâmetro na outra cor de feltro.

♥ Prenda a cobertura em um destes círculos com o ponto caseado.

♥ Então, una com o outro círculo, também com o ponto caseado, lembrando de encher o biscoito com fibra quando estiver quase acabando de unir as duas partes.



Dica Nota 10: Use a criatividade e mude as cores e o tamanho para ter diferentes modelos! Vale usar como agulheiro ou até chaveirinho!



BISCOITINHOS DE PALHA ITALIANA

Biscoitinhos de Palha Italiana

Por **Ana Sanches** ♥ [Doces e Mimos Artes]
http://docesmimosartes.blogspot.com

Ingredientes

- ♥ 1 lata de leite condensado
- ♥ 2 colheres (sopa) de margarina
- ♥ 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ♥ 1 pacote de bolacha tipo Maria

Mode de Fazer

♥ Faça um brigadeiro de colher, numa consistência mole, com o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

♥ Despedace grosseiramente as bolachas com as mãos.

♥ Misture o brigadeiro com as bolachas despedaçadas.

♥ Deixe esfriar, corte em pedacinhos e passe em açúcar de confeiteiro.



Dica Nota 10: Para dar um tchã na receita, depois de pronto, salpique os biscoitos com um punhado de nozes, castanhas, pistache ou amendoim triturados.



BISCOITO ÁRVORE DA FAMÍLIA

Biscoito Árvores da Família

Por **Carolina Ivanov** ♥ [Bombom de Açúcar]
http://bombomdeacucar.blogspot.com

Ingredientes

Massa

- ♥ 200g de manteiga sem sal
- ♥ 170g de açúcar de confeiteiro
- ♥ 1 ovo em temperatura ambiente
- ♥ 3 colheres (café) de essência de baunilha
- ♥ 1 colher (café) de sal
- ♥ 2 colheres (chá) de fermento em pó
- ♥ 400g de farinha de trigo

Glacê

- ♥ 3 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
- ♥ 3 colheres (sopa) de pó para merengue
- ♥ 6 colheres (sopa) de água morna
- ♥ Corante alimentício nas cores verde, vermelho e marrom

Modo de Fazer

Massa

♥ Bata a manteiga e o açúcar até ficarem cremosos, e adicione o ovo e a essência e continue batendo.

♥ Separadamente, misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal, e acrescente aos poucos na mistura que está na batedeira até que esteja tudo incorporado.

♥ Enfarinhe bem a superfície onde a massa será aberta.

♥ Abra a massa e deixe mais ou menos com meio centímetro de espessura e corte os biscoitos na forma desejada.

♥ Asse em forno médio até que a superfície fique levemente dourada e espere esfriar para decorá-los.

Glacê

♥ Misture o açúcar de confeiteiro com o pó para merengue, e acrescente a água morna, batendo na batedeira por 10 minutos.

♥ Depois de pronto, acrescente o corante alimentício na cor desejada.

♥ Para fazer a cobertura dos biscoitos, precisamos de diferentes texturas de glacê decorativo: para contornar e fazer os rostinhos é necessário o glacê mais firme; para preenchê-los, menos consistente.

♥ Para isso é só acrescentar pingos de água fria no glacê pronto e dar o ponto desejado.



Dica Nota 10: Cortadores especiais para biscoitos são práticos e divertidos!



BISCOITO DE CARINHO

Biscoito de Carinho

Por **Ilana Nunes** ♥ [Cantinho da Ilana]
http://cantinhodailana.blogspot.com

Ingredientes

- ♥ 200g de fécula de batata
- ♥ 200g de farinha de trigo
- ♥ 100g de açúcar refinado
- ♥ 100g de margarina

Modo de Fazer

♥ Misture tudo com as mãos até obter uma massa homogênea.

♥ Faça pequenas bolinhas e amasse levemente com um garfo.

♥ Asse em fogo médio em forma untada ou forrada com papel alumínio.

♥ Retire do forno quando a base começar a ficar dourada.

♥ Ainda quente, passe no açúcar peneirado.



Dica Nota 10: Fique de olho porque assa rapidinho! Ótimo para quando chega aquela visita inesperada!



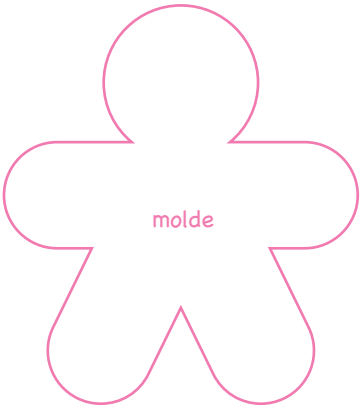
BISCOITO GINGER DE FELTRO

Biscoito Ginger de Feltro

Por **Lucilaine Regina Stein**
http://www.flickr.com/photos/lulumoranomato

Material

- ♥ Feltro marrom
- ♥ Sianinha branca
- ♥ Linha de bordar marrom
- ♥ Miçangas brancas
- ♥ Tinta dimensional vermelha, verde e transparente
- ♥ Tesoura
- ♥ Manta acrílica
- ♥ Agulha
- ♥ Linha de costura branca



Mode de Fazer

♥ Recorte o molde no feltro 2 vezes para cada biscoito.

♥ Pegue apenas uma das faces e costure a sianinha nos locais onde quer que fique o glacê.

♥ Depois, fixe as miçangas na área dos olhos.

♥ Junte a outra parte que havia reservado e costure o biscoito do lado direito com pontos caseados com linha de bordar marrom.

♥ Deixe um espaço e coloque a manta acrílica com a ajuda de um lápis ou a ponta da tesoura, e termine o caseado.

♥ Agora é a parte de enfeitar: desenhe com a ajuda da tinta dimensional vermelha a boca e com a verde os botões.

♥ Se quiser, use a tinta dimensional transparente em cima da sianinha.



Dica Nota 10: Fitinhas podem incrementar seus biscoitos! Com elas, poderá fazer lacinhos e coloca-los na cabeça ou como gravatinha. Se desejar pendurá-los, costure uma fitinha por dentro antes de arrematar o caseado.



BISCOITOS DE CHOCOLATE COM MACADÂMIA

Biscoitos de Chocolate com Macadâmia

Por **Camille Bertoldi** ♥ [Dolce Più Dolce]
http://dolcepiudolce.blogspot.com

Ingredientes

- ♥ 2 xícaras de farinha de trigo
- ♥ 1/2 colher (chá) de sal
- ♥ 7 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ♥ 1 xícara de manteiga sem sal
- ♥ 1 e 1/3 xícara de açúcar
- ♥ 2 gemas
- ♥ 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- ♥ 1/2 xícara de macadâmias moídas para cobrir os biscoitos
- ♥ 2 claras para pincelar
- ♥ 90g de chocolate meio amargo
- ♥ Nozes para decorar

Modo de Fazer

♥ Em um recipiente separe 2 colheres (sopa) de manteiga e leve ao microondas por 20 segundos.

♥ Acrescente o cacau em pó, misture com um garfo até formar uma pasta e reserve.

♥ Bata na batedeira o restante da manteiga com o açúcar até virar um creme, acrescente as gemas e a essência de baunilha e bata.

♥ Desligue, adicione a pasta de chocolate reservada e misture delicadamente.

♥ Acrescente a farinha de trigo peneirada com o sal e, com as mãos, vá misturando a massa até formar uma pasta homogênea.

♥ Cubra a tigela com plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos.

♥ Retire a massa da geladeira e separe pequenas bolinhas, pressionando na palma da mão para formar pequenos discos.

♥ Coloque-os numa assadeira antiaderente e faça uma cavidade no centro do biscoito com a ponta do dedo para o recheio.

♥ Pincele os biscoitos com as claras levemente batidas, polvilhe as macadâmias moídas e leve ao forno pré-aquecido em 170°C por 20 minutos.

Recheio

♥ Derreta o chocolate meio amargo no microondas em potência média por 2 minutos, retire, mexa o chocolate com um garfo e volte ao microondas por mais 1 minuto.

♥ Coloque o chocolate na cavidade feita no biscoito assado e as nozes por cima, e leve à geladeira até o chocolate firmar.



Dica Nota 10: Os biscoitos são uma ótima sugestão para presentear, e podem ser guardados até 1 semana em vidro bem fechado ou congelados por 2 meses.



COOKIES DE NUTELLA®

Cookies de Nutella®

Por **Genézio** ♥ [Pra Onde foi o Genézio?]
http://praondefoiogenezio.blogspot.com

Ingredientes

- ♥ 3 colheres (sopa) de Nutella®
- ♥ 1 ovo
- ♥ 1 $^{1}/_{2}$ xícara de farinha de trigo
- ♥ 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ♥ Nozes (ou castanhas de cajú)

Modo de Fazer

♥ Em um recipiente, misture a Nutella® com o ovo e a essência de baunilha.

♥ Vá adicionando a farinha de trigo aos poucos e misture com uma colher.

♥ Acrescente as nozes picadas, e em seguida, misture com as mãos até a massa ficar uniforme, desgrudando da mão.

♥ Adicione farinha se for preciso.

♥ Forme pequenas bolinhas e molde-os como quiser.

♥ Forre uma forma com papel manteiga e distribua os cookies com uma certa distância, para que não grudem.

♥ Pré-aqueça o forno por 10 minutos e asse em forno baixo por aproximadamente 30 minutos.



Dica Nota 10: Para ficarem ainda mais gostosos, acrescente pedaços de chocolate amargo ou ao leite!



PUPPY COOKIE

Puppy Cookie

Por **Talita Barbosa** ♥ [Chocorango]
http://chocorango.blogspot.com

Ingredientes

Massa

- ♥ 100g de manteiga
- ♥ 190g açúcar
- ♥ 1 ovo
- ♥ 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- ♥ 270g de farinha de trigo
- ♥ 1 colher (chá) de fermento em pó
- ♥ 1 colher (sopa) de cacau em pó

Recheio

- ♥ 150ml de leite condensado
- ♥ 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- ♥ 1 colher (sopa) de cacau em pó
- ♥ Chocolate granulado

Modo de Fazer

♥ Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme claro e fofo, e acrescente o ovo e a baunilha.

♥ Peneire a farinha e o fermento, acrescente à mistura e bata bem.

♥ Separe cerca de 3 colheres (sopa) de massa e misture ao cacau, para formar a massa escura para as orelhinhas e focinhos dos cachorrinhos.

♥ Deixe as duas massas descansando separadamente na geladeira por no mínimo 1 hora, cobertas com um plástico.

Recheio

♥ Misture em uma panela o leite condensado, a manteiga e cacau, e leve ao fogo mínimo mexendo sempre até engrossar e desgrudar do fundo da panela; deixe esfriar.

♥ Faça pequenas bolinhas do tamanho de uma colher de café e leve à geladeira ou freezer até gelar bem.

Montagem

♥ Pegue um pedacinho de massa branca e faça uma bolinha, envolvendo o brigadeiro gelado.

♥ Faça o nariz e as orelhas com a massa escura e use dois granulados para os olhos.

♥ Leve para assar em forno pré-aquecido a 190°C por 7-10 minutos e deixe esfriar.

Dica Nota 10: Que tal moldar outros bichinhos? Gatinhos, ursinhos, passarinhos e o que a imaginação mandar!



ROSQUINHAS DA CHINA

Rosquinhas da China

Por **Juliana Costa** ♥ [Rosa Rosé]
http://rosaroseonline.blogspot.com

Ingredientes

- ♥ 2 lascas de gengibre
- ♥ 1 xícara de leite
- ♥ 2 colheres (sobremesa) de manteiga
- ♥ 1 pitada de sal
- ♥ 2 ovos
- ♥ 4 xícaras de farinha
- ♥ Raspas da casca de 1 laranja
- ♥ 2 colheres (sopa) de adoçante em pó para forno e fogão ou 4 colheres (sopa) de açúcar
- ♥ 1 colher (sobremesa) de fermento
- ♥ 1 xícara de amido de milho
- ♥ 1 colher (chá) de canela
- ♥ Óleo para untar

Modo de Fazer

- ♥ Ferva o leite com o gengibre por pelo menos 10 minutos em fogo baixo, coe e reserve.
- ♥ Misture o restante dos ingredientes com as mãos e por último adicione o leite coado.
- ♥ Sove a massa até ficar bem macia e modele rosquinhas.
- ♥ Disponha as rosquinhas em uma assadeira untada com óleo.
- ♥ Leve ao forno pré-aquecido e asse até que a parte de baixo fique ligeiramente dourada.



Dica Nota 10: Varie esta receita colocando raspas de limão tahiti ou siciliano no lugar das raspas de laranja.

Créditos



Receitas e Fotos

Ana Sanches, Andréa Dias de Sousa, Anne Caroline,
Camille Bertoldi, Carolina Ivanov, Genézio, Ilana Nunes,
Juliana Costa, Lucilaine Regina Stein,
Náthali Rebeca Cristal, Talita Barbosa e Taty Pimenta

Edição

Juliana Maringoni

Coordenação

Thiago Oliver

Arte e Design

Thiago Oliver

Produção

BoniFrati Bonecos & Cia



Material liberado para
reprodução sem fins comerciais
desde que citada a fonte:

bonifrati.blogspot.com

BONI FRATI®

bonecos & cia

BONI FRATI®

bonecos & cia

bonifrati.blogspot.com

© BoniFrati Bonecos & Cia. - Todos os direitos reservados.