Biscoitos e Cookies

Beliscão

1kilo de farinha de trigo
150g de açúcar
15 g de fermento
150g de ovos
30g de manteiga
300g de creme de leite
500g de goiabada

Leve tudo ao bowl de uma batedeira, e bata na velocidade baixa com a raquete ate incorporar. Abrir a massa com o cilindro ou o rolo de macarrão dobrando e abrindo por diversas vezes até ficar lisa. Cortar em círculos e rechear com goiabada. Fechar e assar por 25 a 30 minutos.

Bolachinha de Cerveja

1 kilo de farinha
500g de manteiga
315g de cerveja
300g de açúcar
15g de fermento
2g de sal

Em uma batedeira misture todos os ingredientes começando dos secos e bata na velocidade baixa com a pá até que incorpore todos os ingredientes, deixe gelar por 30 minutos. Enfarinhar a bancada e fazer tiras (como minhoquinhas) e cortar as bolinhas.

Rosquinha de pinga

420g de farinha de trigo
90g de açúcar
53g de manteiga
7g de sal amoníaco
43g de pinga
50g de ovos
50ml de leite
300g de açúcar

300ml de pinga
No bowl da batedeira coloque todos os ingredientes, exceto os 300g de pinga e açúcar, e bata em velocidade baixa até incorporar (caso ficar mole vá acrescentando uma colher por vez de farinha e batendo até a massa der ponto.). Abrir a massa com o rolo ou cilindro, dobrando e abrindo até a massa ficar lisa. Enrole a massa sobre a mesa (parecido como um alcaçuz) e prenda as pontas, Asse em forno pre aquecido a 190 graus até dar uma dourada. Deixar secar de um dia para o outro e se quiser molhe rapidamente na cachaça e passe no açúcar, deixe secar por no mínimo 12 horas.

Bolachinhas de Coco

600g de farinha de trigo
400g de amido de milho
200g manteiga
300g de açúcar 200g de ovos
300ml de leite
15g de fermento químico
300g de coco ralado seco.

Levar todos os ingredientes ao bowl de uma batedeira começando pelos secos, bater em velocidade baixa até que se incorporem todos os ingredientes. Passar pelo moedor de carne por duas vezes, tirar e cortar e levar para assar em forma untada ou com papel manteiga até dourar. (para abrir na mão deixe a massa macia e abra com cuidado para cortar, usar tbm o coco seco ao invés do em flocos.)

Bolachinha de canela

625g de farinha de trigo
500g de manteiga
250g de açúcar cristal
250g de açúcar mascavo
5g de sal
10g de canela em pó
90g de ovos
30ml de leite

Na batedeira colocar os açúcares, a manteiga e bater em velocidade baixa até que se incorporem os ingredientes (não pode ficar fofo). Acrescentar os ovos e o leite e bater por mais uns minutos até misturar, Agora acrescente os secos começando pela farinha, canela e sal; Bater novamente até que se misturem por completo. Colocar a massa em uma assadeira e cobrir com filme plástico, deixar gelar por no mínimo 30 minutos ou até que você encoste na massa e consiga trabalgar com as mãos. (Com a massa gelada podemos abrir entre dois plásticos e cortar com cortadores), Fazer bolinhas pequenas com a massa e colocar em assadeira enfileiradas, assar até que dourem.

Bolachinha de limão

750g de farinha de trigo
500g de manteiga
250g de açúcar
8g de sal
8g de essência de baunilha
95g de ovos
20g de cascas de limão ralado

Colocar na batedeira o açúcar e a manteiga e bater ate misturar, adicionar a essência e os ovos e bater novamente por mais alguns minutos. Colocar a pitada de sal e a farinha e bata ate que todos os ingredientes se misturam por completo. Nessa hora acrescentar as cascas do limão raladas e misturar (OBS. Pode misturar a casca junto com os ingredientes na batedeira ou manualmente para fazer duas massas separadas, no caso com castanhas, nozes e castanhas). Deixar descansar na geladeira por no mínimo 30 minutos, Após gelado, fazer bolinhas pequenas e colocar em assadeira untada e enfarinhada ou com papel manteiga e evar para assar em forno baixo por 12 minutos ou até que dourem.

Sequilho de Leite Condensado

330g de amido de milho
33g de manteiga
50g de açúcar
3g de sal
132g de leite condensado

70g de ovos
10g de fermento quimico

Coloque tudo na batedeira começando pelos secos seguido da manteiga, ovos, leite condensado, pitada de sal, bater em velocidade baixa (se a massa ficar seca acrescente mais leite condensado, ele acrescentou 50g de leite condensado e 30g de ovos). Pode acrescentar saborizantesou trocar o leite condensado por nata, enfarinhe a bancada e abra a massa em tiras finas, levar para assar em forma com papel manteiga deixando um espaço entre eles no forno pré aquecido a 180, 190C de 10 a 15 minutos.

Língua de Gato

400g de farinha de trigo
350g de manteiga
175g de açúcar
175g de açúcar de confeiteiro
250g de claras
6g de essência de baunilha

Bater os 2 açúcares com a manteiga (deixar o creme fofo), essência, claras até que fique homogêneo, acrescente a farinha de trigo e misture por mais um minuto, coloque no saco de confeitar e leve a geladeira por 30 minutos, pingue formando palitos de 5cm deixando uma distancia entre eles (em assadeira com papel manteiga) levar para assar em forno pre aquecido a 165 , 170C por 8 a 10 minutos ou até começar a dourar, retire e deixe esfriar. Pode banhar com chocolate, passar na geleia e fazer casadinho, ou passar glace.

Palito de Cebola

400g de farinha de trigo
50g de manteiga
8g de sal
80g de cebola
100ml de leite
50gde amido de milho
50g de queijo parmesão

5g de fermento
50g de ovos
4g de pimenta do reino

No liquidificador bater o leite, a cebola, sal e a pimenta e reserve. Passe para uma batedeira e acrescente a farinha, o amido, o fermento e misture. Agora acrescente a manteiga, ovos, queijo parmesão e bata em velocidade baixa, acrescente o primeiro creme e bata por um minuto só ate misturar os ingredientes. Enfarinhe a bancada e trabalhe com a massa para que termine de incorporar. Abra com o cilindro ou com o rolo e corte em tiras de 7 a 8 cm, coloque em uma assadeira deixando um espaço entre eles e leve para assar em forno pre aquecido a 190C de 12 a 15 minutos. Use também como base para canapés.

Palito Picante

400g de farinha de trigo
50g de manteiga
8g de sal
100ml de leite
50g de amido de milho
50g de queijo parmesão
5g de fermento
50g de ovos
4g de pimenta do reino
4g de pimenta calabresa

Use o mesmo modo de preparo da massa do palito de cebola e parmesão, acrescente a pimenta calabresa com cuidado por ser forte. Corte em palito de 7 a 8cm.

Bolachinhas de parmesão

600g de farinha de trigo
400g de manteiga
200g de queijo parmesão
10gde sal

Para essa massa pode acrescentar vários sabores e pode substituir o queijo pela ricota, fica mais leve. Usa-se o método cremoso, não vai a geladeira.
Bater a manteiga com a farinha e bater em velocidade baixa, acrescente o parmesão, o sal e bata ate incorporar (pode acrescentar orégano junto com o queijo). Coloque em um saco de confeitar com bico de sua preferencia, pingue em uma assadeira e leve para assar em forno pre aquecido a 180g de 12 a 15 minutos. Pode usar como base de canapés, só deixar descansar na geladeira por no mínimo 30 minutos e abrir com rolo.

Bolachinha de Salsinha

600g de farinha de trigo
400g de manteiga
200g de parmesão
10g de sal
40g de salsinha
6g de páprica picante

Modo de preparo igual ao da bolachinha de parmesão, e acrescenta a páprica e a salsinha à massa, pingue com o saco de confeitar e espere esfriar para desenformar. Asse em forno preaquecido a 180C por 12 a 15 minutos.

Biscoitos de Gorgonzola e nozes

120g de farinha de trigo
60g de farinha de arroz
110g de manteiga
85g de queijo gorgonzola
30g de nozes
2g de páprica picante

Pode substituir pelo queijo cremoso. Bater o queijo com a manteiga ate que misture por completo, acrescente as nozes, a farinha de arroz, a farinha de trigo, a páprica e bata ate que tudo esteja incorporado, despeje em bancada enfarinhada e acabe de misturar, abra a massa com um rolo corte da forma desejada e leve para assar em papel manteiga por 12 a 15 minutos em forno a 180C.

Cookies dois chocolates

360g de farinha de trigo
4g de bicarbonato de sódio
230g de manteiga
90g de açúcar refinado
150g de açúcar mascavo
100g de ovos
150g de chocolate meio amargo
150g de chocolate branco ou ao leite
10g de essência ou extrato de baunilha

Usa-se o mesmo processo do cookie de limão siciliano, colocando após totalmente batido os chocolates. Pode usar chocolate e avelãs.

Cookies de Limão Siciliano

360 g de farinha de trigo
4 g de bicarbonato de sódio
4 g de sal
230 g de manteiga
90 g de açúcar refinado
150 g de açúcar mascavo
100 g de ovo
30 g de suco de limão siciliano
2 g de essência de limão siciliano
10 g de raspas de limão siciliano

Bata a manteiga com o açúcar até que misturem, acrescente o ovo, o suco do limão e a essência e bata até incorporar. Acrescente a farinha, o bicarbonato, o sal e as raspas e misture para que fique homogêneo. Enfarinhe uma bancada e misture a massa com as mãos, leve à geladeira por 30 minutos, faça bolas média levemente achatada e leve para assar em forno preaquecido a 180C por 15 minutos. Pode substituir o limão por gengibre ou acrescentar, pode trocar o açúcar refinado pelo mascavo.

Cookies de canela e uva passa

360g de farinha de trigo
4g de bicarbonato de sódio
4g de sal
230g de manteiga
90g de açúcar refinado
150g de açúcar mascavo
100g de ovos
4g de canela
2g de cravo
2g de noz moscada
200g de uva passa

Bata a manteiga com os açucares até misturar, acrescente os ovos, a farinha, as especiarias e bata para que se misturem. Enfarinhe a bancada e e trabalhe com a massa para que tudo fique incorporado. Acrescente as uvas passas e misture, Leve a geladeira por no mínimo 30 minutos, formar bolas e levar para assar por 15 minutos em forno preaquecido a180C,

Cookies de coco e castanha do Pará

380g de farinha de trigo
4g de bicarbonato de sódio
4g de sal
230g de manteiga
90g de açúcar refinado
150g de açúcar mascavo
100g de ovos
4g de canela
2g de cravo
2g de noz moscada
100g de coco seco ralado
100g de castanha do Pará picadas.

Use o mesmo método de preparo do cookie de canela e uva passa, sedo que no final acrescente o coco e as castanhas.

Amanteigado de Amêndoa

500 g de farinha de trigo
335 g de manteiga
165 g de açúcar cristal
85 g de açúcar confeiteiro
125 g de ovos
4 g de essência de baunilha
20 g de raspas de limão
300 g de amêndoas

Em um bowl colocar a manteiga, o açúcar e bater e velocidade baixa até incorporar os ingredientes, acrescente o ovos, a essência , as raspas, e bata muito bem, acrescente a farinha e bata até agregar tudo. Acrescente as amêndoas e misture com um pão duro delicadamente. Voce pode levar a massa a geladeira por meia hora e abrir e cortar com o cortador, ou colocar em uma manga e pingar. Levar para assar em forno baixo até dourar

Amanteigado Cítrico

500 g de farinha de trigo
335 g de manteiga
165 g de açúcar cristal
85 g de açúcar confeiteiro
125 g de ovos
4 g de essência de baunilha
20 g de raspas de limão
20 g raspas de laranja

Na batedeira colocar a manteiga, os açúcares e bater até que se incorpore tudo, acrescente os ovos, bata mais um pouco, acrescente as raspas, e bata por uns minutos, vá acrescentando os outros ingredientes aos poucos e bata até que tudo esteja misturado. Coloque a massa em um saco de confeitar e pingue dentro de uma assadeira coberta com papel manteiga. Ou leva a geladeira e deixar firmar por no mínimo 30 minutos. Leve pra assar em forno baixo até dourar.

Amanteigado Damasco e Abacaxi

500 g de farinha de trigo
335 g de manteiga
165 g de açúcar cristal
85 g de açúcar confeiteiro
125 g de ovos
4 g de essência de baunilha
150 g de damasco
150 g de abacaxi cristalizado

Na batedeira coloque a manteiga, os açúcares e bata até que incorpore, acrescente os ovos e a essência bata mais um pouco, por ultimo coloque a farinha e bata somente para misturar. Pare de bater e acrescente o abacaxi e o damasco e misture com um pão duro.

Cantuccini de Amêndoa

500 g de farinha de trigo
120 g de manteiga
150 g de açúcar refinado
180 g de amêndoas
200 g de ovos
20 g de raspas de limão
2 g de fermento químico
ovo para pincelar

Colocar todos os ingredientes na batedeira e bata por alguns minutos até que incorpore todos os ingredientes, em uma panela a aqueça as amêndoas e misture com a massa com as mãos. Faça rolinhos e pincele com uma gema e peneire POUCO açúcar, leve para assar por 10 minuto em forno baixo. Retire do forno e corte na diagonal volte pra uma assadeira dessa vez de pé por 30 minutos.

Cantuccini Gotas de Chocolate

470 g de farinha de trigo
30 g de cacau em pó
120 g de manteiga
150 g de açúcar refinado
180 g de gotas de chocolate ao leite
200 g de ovos
2 g de essência de baunilha
2 g de fermento químico

Leve todos os ingredientes no bowl da batedeira e bata até que incorpore todos os ingredientes. Faça rolinhos com a massa e coloque em ua assadeira com papel manteiga , pincele com a gema e peneire açúcar (POUCO!) Leve para assar por 10 minutos retire ecorte na diagonal e leve pra assar de pé novamente por 30 minutos.

Biscotti Gengibre e Limão

450 g de farinha de trigo
8 g de gengibre em pó
1 g de cravo em pó
250 g de açúcar refinado
375 g de manteiga
50 g de ovos
5 g de raspas de limão
15 g de suco de limão
10 g de gengibre cristalizado

Na batedeira coloque a manteiga, o açúcar e bata até que fique levemente esbranquiçado acrescente o suco, as raspas e os ovos e bata bem, coloque o gengibre, o cravo, as raspas e a farinha, e bata ate que misture e fique homogêneo. Faça bolinhas e coloque o gengibre por cima