Biscoiteira Marcato

Ingredientes
500 g de farinha de trigo
250 g do Glaçúcar.
250 g da manteiga ou de margarina
1 pitada de sal
50ml de leite gelado
3 gemas de ovos
Essências (por exemplo: baunilha, anis, rum, amêndoas, etc) ou raspas de limão

Misture as gemas de ovos e o Glaçúcar em um refratário. Adicione a manteiga e o leite gelado. Por fim, junte a farinha de trigo, o sal e as essências e misture durante 12 a 15 minutos para que a massa do biscoito fique macia e homogênea. Deixe descansar na geladeira por aproximadamente 10 minutos.

Para dar forma aos biscoitos você pode optar entre os 20 discos que acompanham sua Marcato Biscuits®. Coloque os biscoitos sob uma forma antiaderente (não untada).

Pré-aqueça o forno em 180° C e asse os biscoitos por aproximadamente 20 minutos. Remova os biscoitos e decore-os como desejar!!