

Biscoito de gengibre



Tempo de preparo:

2 horas

Rendimento:

20 porções

Tipo:

Biscoitos

Nível:

Médio

Ingredientes

700 g de Farinha de Arroz Solito Monsolí (aprox. 5 xícaras + 1/2 xícara + 1/3 de xícara)

130 g de manteiga sem sal (6 colheres de sopa)

1 ovo

135 g de açúcar sem sal (1/2 xícara + 1/4)

45 g de açúcar demerara ou mascavo (1/4 xícara)

410 g de melaço (1 xícara + 1/3)

3 colheres de sopa de rum

1 e 1/2 colher de chá de sal

2 colheres de chá de gengibre em pó

1/2 colher de chá de noz-moscada ralada na hora

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Modo de preparo

- Bata a manteiga com os dois tipos de açúcar na batedeira até que tudo fique branco e fofo.

- Adicione o melaço e misture.
- Acrescente o ovo, o rum e misture.
- Peneire todos os secos e acrescente de uma só vez.
- Misture tudo com as mãos ou com o módulo raquete da batedeira, apenas até que tudo se misture.
- Abra a massa entre duas folhas de papel manteiga com 3 mm de espessura para cortar com cortadores de tamanho grande ou com 6 mm de espessura para cortadores bem pequenos.
- Leve para a geladeira por no mínimo 2 horas ou até 24 horas.
- Corte a massa com ajuda dos cortadores.
- Leve para o congelador por 15 min.
- Retire as rebarbas e arrume em uma forma com papel manteiga.
- Leve para o congelador por mais 15 min.
- Asse a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, dependendo do tamanho dos biscoitos.
- Tire da forma e deixe esfriar em uma grade.
- Decore apenas quando estiverem frios.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br