



## **Biscoitos natalinos**



**Tempo de preparo:**

**Rendimento:**

**Tipo:**

Biscoitos

**Nível:**

Fácil

### **Ingredientes**

? 250 g Farinha de Arroz Solito Faz Bem (antiga Monsóli)

? 100 g açúcar de confeiteiro

? 100 g de margarina

? 1 ovo inteiro

? 1 gema

? Raspas de limão

### **Modo de preparo**

? Primeiro misture a manteiga com a farinha de arroz.

? Em seguida adicione o açúcar, o ovo, a gema e as raspas de limão.

? Misture bem até obter uma massa bem lisa.

? Enrole a massa em um filme plástico e leve para a geladeira por 30 minutos.

? Depois, abra a massa com um rolo na espessura de meio centímetro, coloque no meio de um plástico filme e cubra com outro plástico filme (assim fica mais fácil de abrir e não gruda).

? Corte com cortador de biscoito com desenhos de sua preferência.

? Coloque em uma forma (não é necessário untar) e leve em forno preaquecido a 180°C por 10 minutos até dourarem.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)