

# Biscoitos de Natal!



## Biscoitos decorados

No mês de dezembro começam os preparativos para o Natal que eu adoro, pois é tempo de festejar o nascimento de Jesus e reunir a família e amigos em várias comemorações. E as crianças são as que mais gostam... por tantas cores, brilhos e muuuitos presentes levados pelo "bom velhinho". E elas adoram participar de todos os preparativos...então, que tal fazer esses biscoitinhos de açúcar e decorar junto com elas? Ficam lindos, enfeitam e dão um ar alegre à mesa, mas o mais importante é a participação dos pequenos na preparação da festa de Natal. É uma bagunça gostosa para fazer junto dos seus filhos ou netos. Até o Papai Noel vai querer experimentar!



## Biscoitos de Natal

### **Ingredientes:**

3/4 xícara (150g) de manteiga, amolecida

2 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 colher de chá de essência de baunilha

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de fermento em pó

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até formar um creme. Adicione os ovos e a baunilha. Desligue a batedeira e acrescente a farinha, o fermento e o sal, misturando com uma colher. Se quiser, pode bater na batedeira rapidamente. Cubra e leve à geladeira por no mínimo uma hora.

Pré aqueça o forno a 180°C e abra a massa em uma superfície enfarinhada na espessura de meio centímetro, adicionando mais farinha se necessário. Use cortadores de biscoitos no formato que desejar e coloque-os em assadeiras forradas com papel manteiga. Asse de 5 a 7 minutos ou até as bordas ficarem levemente douradas. Deixe esfriar para decorar.

### **Glacê para decorar:**

3 xícaras de açúcar de confeitiro

4 colheres de sopa de leite

1/2 colher de chá de essência de baunilha

Corantes alimentícios nas cores que desejar

Peneire o açúcar e depois adicione o leite e a essência aos poucos batendo bem até dar a consistência desejada (parece um chantilly). Divida em vários potes separados para tingir com os corantes. Use um saquinho plástico com um furinho simples. Antes de secar, polvilhe confeitos de sua preferência. Depois de secos, coloque os biscoitos em caixas ou latas, separados por folhas de papel manteiga.

**Dica:** Você pode comprar o pó pronto para fazer o Glacê em lojas que vendem artigos para doces. É só seguir as instruções do fabricante, fica ótimo.