

Massa cor de rosa com sabor morango



RECEITA

Massa cor de rosa com sabor morango

Ingredientes:

300g de farinha de trigo

145g de açúcar refinado

100g de manteiga sem sal

1 ovo

1/2 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de essência de morango

1 colher (chá) de corante alimentício em pó
na cor rosa

1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Em uma tigela grande coloque a farinha de trigo, o açúcar e a manteiga e misture bem com uma colher. Depois adicione o ovo, o sal, a essência e o corante, e misture tudo novamente.

Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.

Depois, misture tudo com as mãos, sem sovar. Vai juntando a massa com as mãos, apertando a massa, até formar uma bola e não ficar mais nada grudado na tigela, como eu mostrei no Workshop.

Leve a massa para a geladeira por no mínimo 30 minutos. Depois disso, abra a massa com o rolo e corte no formato desejado, com o cortador.

Dica: eu abro a massa com papel manteiga em baixo e em cima dela. Assim, não gruda e facilita.

Coloque os biscoitos cortados em uma assadeira forrada com papel manteiga.

Leve os biscoitos para a geladeira por mais 15 minutos e depois leve para assar no forno pré-aquecido a 180°C por uns 12 a 15 minutos.

Espera esfriar totalmente e desgrude os biscoitos do papel manteiga.

Guarde em potes bem fechados e em lugar seco.

 @sobremesas_dasi