

Cookies Natalino

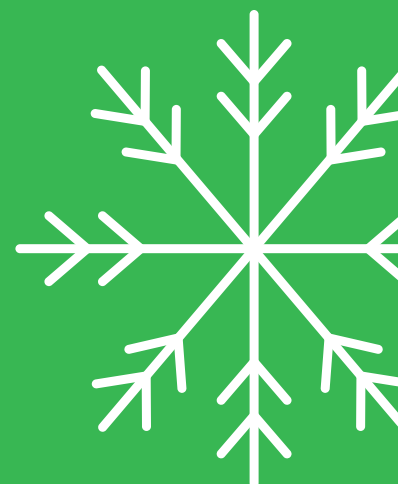
com Salgados, Confeitaria & Pães





ingredientes:

- **260g** de Farinha Salgados, Confeitaria & Pães
- **½ colher de sopa** de fermento químico
- **3g** de bicarbonato de sódio
- **170g** de manteiga em temperatura ambiente
- **150g** de açúcar demerara
- **5g** de flor de sal
- **75g** de ovo
- **200g** de confete verde e vermelho





modo de preparo:

1. Peneire a farinha com o fermento e o bicarbonato. Bata a manteiga na batedeira até que forme uma pasta cremosa.
2. Adicione o açúcar demerara e o sal. Bata novamente até o açúcar e a manteiga ficarem aerados. Acrescente o ovo e bata por mais 3min.
3. Depois disso, adicione o confete e a farinha peneirada. Bata novamente por mais 2 minutos. Retire a massa da batedeira e em um papel filme, vá colocando a massa formando um cilindro.
4. Enrole prensando bem e leve para a geladeira por pelo menos 2hs. Isso facilitará o corte dos cookies. Depois desse tempo, pré-aqueça o forno a 170°.



5. Retire a massa da geladeira. Desembrulhe a massa e corte em pedaços de 1cm de espessura. Forre uma assadeira com papel manteiga, disponha a massa já cortada e decore com mais confetes por cima e leve ao forno.

6. Deixe assar por 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar em uma grade vazada para ficarem bem crocantes. Asse o restante da massa repetindo o processo.





