

BISCOITOS AMANTEIGADOS DECORADOS / DECORATED SHORTBREAD



Ingredientes

Para a massa

- *farinha de trigo*
- *100 g de manteiga temperatura ambiente*
- *1 xícara de açúcar*
- *2 ovo inteiro*
- *essência de baunilha a gosto*

Para o glacê

- *2 claras*
- *400 gramas de açúcar de confeiteiro*
- *Essência de baunilha ou suco de um limão*
- *Corante na cor que desejar*



Preparo

1. *Misture a manteiga com a farinha.*
2. *Acrescente o açúcar, ovo e a essência.*
3. *Misture bem até obter uma massa lisa.*



4. *Envolva essa massa em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.*
5. *Abra a massa entre filmes com auxílio de um rolo na espessura de meio centímetro.*
6. *Corte com cortador de biscoito com desenho de sua preferência.*
7. *Coloque em forma (não precisa untar) e leve em forno preaquecido a 180°C por 10 minutos até corarem.*
8. *Fique de olho que assam bem rápido, cuidado para não queimar.*
9. *Espera esfriar.*
10. *Prepare o glacê real conforme instruções da embalagem.*
11. *Coloque corante, misture bem e coloque-os em saquinhos para confeitaria.*