

BISCOITO DE NATA COM GELEIA / CREAM BISCUIT WITH JELLY

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de maisena
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de nata
- Margarina para untar

GELEIA

- 3 xícaras (chá) de morango fresco
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água





Preparo

Para a geleia, misture em uma panela o morango, o açúcar, a água e leve ao fogo baixo, mexendo algumas vezes, até formar uma geleia.

Desligue, deixe esfriar e transfira para um pote de vidro.

Em uma tigela, misture a farinha, a maisena, o açúcar, o sal, a manteiga, o ovo e a nata até formar uma massa homogênea e macia.

Cubra e leve à geladeira para descansar por 30 minutos. Faça rolinhos com a massa e corte em pequenas fatias.

Coloque em uma fôrma grande untada, um ao lado da outra, e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente.

Retire, deixe amornar e sirva com a geleia.