



BISCOITINHO DE CHOCOLATE COM LARANJA

Rendimento: 100 unidades aproximadamente

Tempo de preparo: 40 min

Tempo de forno: 15 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo total: 55 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 1 colher (café) de fermento em pó (2 g)
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) rasadas de cacau em pó (12 g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal (60 g)
- ¼ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (40 g)
- 2 colheres (sopa) rasadas de raspas de laranjas (12 g)
- 1 colher (sopa) de ovo batido (10 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190 g)

Modo de preparo:

- 1) Peneire a farinha de trigo com o fermento em pó, o sal e o cacau em pó e reserve.
- 2) Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar refinado UNIÃO até ficar cremoso.
- 3) Junte as raspas de laranja e o ovo e continue batendo até homogeneizar.
- 4) Sem bater, acrescente os ingredientes secos reservados, delicadamente, até obter uma massa lisa, sem sovar.
- 5) Sobre uma superfície enfarinhada, abra a massa com espessura de 0,3 cm, corte com um cortador com 2,5 cm de diâmetro.
- 6) Posicione os biscoitos sobre uma assadeira sem untar, polvilhe com o açúcar granulado UNIÃO PREMIUM e asse no forno preaquecido.
- 7) Desenforme mornos e, depois de frios, guarde-os em recipiente hermeticamente fechado.

DICAS

- Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição.
- Utilize um cortador com o formato de sua preferência.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses.

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.