



BISCOITOS DOURADOS

Rendimento: 60 unidades aproximadamente

Tempo de preparo: 40 min

Tempo de forno: 20 min

Temperatura do forno: alta (200 °C)

Tempo de geladeira: 30 min

Tempo total: 1 h 30 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

MASSA

2 e ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo (247,5 g)

1 xícara (chá) de Açúcar de confeitado UNIÃO GLAÇÚCAR (115 g)

1 colher (café) de fermento em pó (2 g)

1 pitada de sal (1 g)

5 colheres (sopa) de manteiga sem sal (100 g)

1 ovo (60 g)

1 gema (20 g)

1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

farinha de trigo para polvilhar

Manteiga sem sal para untar

COBERTURA

½ xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR (95 g)

½ xícara (chá) de água (100 ml)

3 gemas (60 g)

Modo de preparo:

MASSA

1) Peneire a farinha de trigo, o açúcar de confeitado UNIÃO GLAÇÚCAR, o fermento em pó e o sal.

2) Junte a manteiga, misturando até obter uma farofa grossa.

3) Adicione o ovo, a gema e a essência de baunilha e amasse até obter uma massa homogênea, mas sem sovar.

4) Embrulhe em filme plástico e reserve na geladeira por 30 minutos.

5) Sobre uma superfície enfarinhada, abra a massa com 4 mm de espessura.

6) Corte os biscoitos com 5 cm de diâmetro.

7) Coloque sobre uma assadeira untada.

COBERTURA

8) Ferva o açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR com a metade da água até obter uma calda em ponto de caramelo médio.

- 9) Adicione a água restante fervente para afinar a calda.
- 10) Retire 1 colher (sopa) desta calda e despeje em fio, sobre as gemas ligeiramente batidas (como para omelete).
- 11) Pincele somente a superfície de cada biscoito com a mistura de gemas e caramelo.
- 12) Asse no forno preaquecido até que a parte inferior esteja dourada.

DICAS

- Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição.
- Guarde a calda que sobrou na receita, em vidro tampado e mantenha-o em geladeira. Sirva com sorvetes ou frutas frescas.
- Caso queira, substitua na mesma quantidade, a essência de baunilha por raspas de limão ou de laranja.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Somente a massa crua, embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses.

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.