

Receita Sugar Cookie

COOKIE

Ingredientes:

- 1 xícara ou 225g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3 xícaras de farinhas de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal

Modo de fazer:

1. Peneire a farinha de trigo e misture com o fermento em pó e o sal. Reserve.
2. Misture o ovo e o extrato de baunilha. Reserve.
3. Em uma batedeira, bata a manteiga (em temperatura ambiente) e o açúcar por mais ou menos 5-7 minutos. A mistura deve ficar cremosa e de cor clara.
4. Adicione a mistura de ovo e extrato de baunilha, batendo por volta de 1 minuto, até tornar-se homogênea.
5. Aos poucos, adicione a mistura da farinha (mais ou menos uma xícara por vez). Bata em velocidade baixa até toda a massa se misturar completamente.
6. Transfira a massa de biscoito para uma tigela grande. Com as mãos, amasse até a massa ficar bem compacta.
7. Embrulhe a massa com papel-filme e deixe na geladeira de 4 a 8 horas.
8. Se a massa ficar muito dura, divida ela em 4 partes. Pegue uma destas partes e coloque no micro-ondas em potência alta entre 5-8 segundos. A massa deve ficar fofa o bastante para que você possa enrolá-la aplicando um pouco de pressão.
9. Abra a massa com um rolo (você pode usar folhas de papel-manteiga).
10. Use a sua criatividade e corte a massa com a ajuda de cortadores ou até mesmo com a faca! Faça formatos divertidos!
11. Coloque os biscoitos sobre papel manteiga em uma forma e os coloque na geladeira por mais ou menos 10 minutos.
12. Leva ao forno a 180 graus de 9-10 minutos. Fique de olho porque doura muito rápido!

GLACÊ REAL

Ingredientes:

- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 3 claras de ovo
- 1 colher de chá de creme tártaro ou suco de limão
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de fazer

1. Bata todos os ingredientes em uma batedeira.
2. Caso o creme fique muito grosso, acrescente um pouco de água para deixar a mistura um pouco mais fluida.
3. Use um saco de confeiteiro para decorar os biscoitos com o glacê real. Primeiro, faça o contorno da forma, depois preencha toda a parte de dentro. Se necessário, use um palito de dente (ou outra coisa pontuda) para estourar as bolhinhas de ar e espalhar/juntas o glacê.
4. Deixe os cookies secarem por mais ou menos 4 horas, até o glacê estar completamente seco.
5. Misture parte do glacê real com corante preto para ser a base dos desenhos dos cookies.
6. Com esta mistura, faça desenhos na parte dos cookies coberta com o glacê. Use um stencil para te ajudar!
7. Para fazer a paleta de tintas, misture o glacê real com corantes de diversas cores (ou use corante em gel).
8. Pronto! Agora é só pintar os cookies e se divertir! =D