Receitas de Natal

Biscoitos Decorados

LiliGlacê
E ARTE

Capítulos

	Página
Biscoito Speculoos	2
Lebkuchen	3
Gingerbread Tradicional	4
Embalando para Árvore de Natal	5

Biscoito Speculoos

Ingredientes:

- 110 g de manteiga temperatura ambiente
- 150 g de açúcar mascavo
- 50 ml de leite
- 250 g de farinha
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chå de canela em pó
- 1½ colher de chå de noz-moscada em pó
- 1 colher de chá de cravo em pó
- ¼ colher de chá de cardamomo em pó
- ¼ colher de chá de pimenta branca em pó
- 1/4 de colher de chå de gengibre em pó

Modo de Preparo:

1. Na batedeira, em velocidade média bata a manteiga com o açúcar mascavo até ficar um creme homogêneo.
2. Então adicione o leite e as especiarias.
3. Agora adicione metade da farinha de trigo e bata até virar um creme.
4. Na sua bancada, coloque o restante da farinha e então adicione esse creme no restante da farinha.
5. Com as mãos, vá misturando a farinha com o creme até dar o ponto da massa.
6. Ele deve ficar macia, mas não grudar nos dedos. Agora abra a massa com aproximadamente 4mm, marque com o carimbo que preferir ou rolo marcador.
7. Corte os biscoitos e coloque em uma forma com papel manteiga ou tapete de silicone.
8. Agora é só levar ao forno pré aquecido 180 graus por 15min.

Lebkuchen

Ingredientes:

- 60g de manteiga sem sal
- 240g de Mel
- 230g de farinha + 50 a 75g extra
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de gengibre em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- ½ colher de chá de cardamomo em pó
- ½ colher de chá de cravo em pó
- ½ colher de chá de cacau em pó
- 1 colher de sopa de leite

Modo de Preparo:

1. Derreta a manteiga em um panelinha em fogo baixo.
2. Então adicione o mel, e leve essa mistura para ferver.
3. Tire do fogo, deixa esfriar por volta de 10min.
4. Acrescente nessa mistura, as especiarias, o cacau, o bircarbonato e o leite, mexa com uma colher até tudo estar bem misturadinho.
5. E então coloque 230g de farinha e mexa bem com uma colher.
6. Leva a geladeira para descansar por 1h30
7. Tire da geladeira e se preciso, adicione o restante da farinha, vá adicionando até parar de grudar nos dedos.
8. Ele deve ficar macia, mas não grudar nos dedos. Agora abra a massa com aproximadamente 6mm.
9. Corte os biscoitos e coloque em uma forma com papel manteiga ou tapete de silicone.
10. Agora é só levar ao forno pré aquecido 180 graus por 15min.

Gingerbread Tradicional

Ingredientes:

- 6 e ½ de farinha de trigo - 780g (se caso ainda estiver grudando muito na mão com essa quantidade de farinha, vá adicionando mais fatinha até desgrudar da mão (mais ou menos xícara e meia a mais você pode precisar)
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de chá de canela
- 2 colheres de chá de gengibre
- 1 colher de chá de noz moscada
- 1 colher de chá de cravo
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1 xícara de gordura vegetal - 200g
- 1 xícara de açúcar - 200g
- 1 e ¼ de xícara de melaço - 380g
- 2 ovos batidos

Modo de preparo:

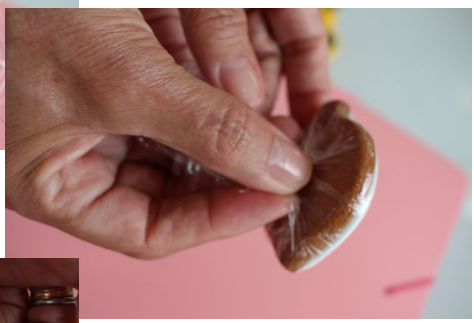
1. Em uma panela derreta a gordura e deixe esfriar por um ou dois minutos.
2. Adicione o açúcar, melaço e os ovos. Mexer até combinar tudo!
3. Adicione os secos na panela com a primeira mistura.
4. Em média 4 xícaras de farinha até começar a ficar difícil de mexer com a colher.
5. Então retire a massa da panela e trabalhe a massa na mão adicionando o restante da farinha.
6. Trabalhe a massa até dar o ponto.
7. Essa massa não é necessário descanso, apenas se quiser guardar para fazer depois.
8. Abra a massa em uma superfície enfarinhada e corte os biscoitos nos modelos desejados.
9. Coloque os biscoitos com a ajuda de uma espátula em uma forma revestida de papel manteiga.
10. Leve ao forno pré-aquecido 180c
11. Tempo de cozimento, 6 a 10 min dependendo do tamanho do biscoito, deixe dourar somente nas beiradas!

Embalando para Árvore de Natal

1) Primeiro, coloque seu biscoito em uma base reta, cubra com plástico filme, corte um pedaço que cubra seu biscoito e ainda sobre nas laterais, como na foto acima.

PS: O furinho do biscoito pode ser feito com um cortador pequeno de bolinha, antes de eles irem para o forno :)

Embalando para Árvore de Natal



2) Deixe bem lisinha a parte de cima e torça o papel filme na parte de trás, isso vai ajudar a ficar com um acabamento bem lindo. Com uma tesoura, corte a sobra do papel filme e coloque um pedacinho de fita adesiva para segurar.

Embalando para Árvore de Natal

3) Com o auxílio de um palitinho, corte o o papel filme , no lugar do furinho, e passe uma fita de cetim de aproximadamente 40cm.

Embalando para Árvore de Natal

4) Dê um nó para segurar a fitinha, e agora está pronto para colocar na sua linda árvore de Natal! :)