

Little Chef

Natal

RECEITA Gingerbread Cookies

COOKING TIME 40 minutos
+ tempo de resfriamento
e secagem



INGREDIENTES	14 PORÇÕES
Farinha de trigo	340 g
Canela em pó	8 g
Gengibre em pó	4 g
Cravo em pó	2 g
Manteiga sem sal	115 g
Açúcar mascavo	100 g
Melaço de cana (ou Karo)	90 g
Ovo inteiro	1 unidade
Amido de milho	36 g
Sal	2 g

PARA A PASTA DE AÇÚCAR:

Açúcar de confeiteiro	215 g
Clara de ovo	30 g
Suco de limão	5 ml
Sal	1 pitada
Colorante comestíveis	o suficiente

UTENSÍLIOS

Assadeiras	2 unidades
Papel-manteiga ou <i>silpat</i>	o suficiente
<i>Bowls</i> para preparo	o suficiente
Saco de confeiteiro	3 unidades
Bico de confeiteiro n. 5	3 unidades
Cortadores para <i>cookies</i> em formato de “homenzinhos”	o suficiente
Espátula de silicone/Maryse	1-2 unidades
Forno	1 unidade
Grelha	1-2 unidades
Batedeira com raquete	1 unidade

MODO DE PREPARO

Para a massa:

1. Preaqueça o forno a 180° C.
2. Num *bowl* junte a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e as especiarias. Misture e reserve.
3. Bata a manteiga e o açúcar mascavo numa batedeira em velocidade baixa. Não bata muito para evitar encorpar muito ar e assim não inflar a massa enquanto assa.
4. Adicione o melão e bata mais um pouco. Agregue o ovo e continue batendo para incorporar os ingredientes.
5. Junte com os ingredientes secos e bata para misturar todos os ingredientes e assim obter uma massa homogênea.
6. Abra 2 folhas de papel manteiga.
7. Corte o composto em duas partes.
8. Coloque uma parte sobre uma das folhas de papel e cubra com a outra.
9. Passe o rolo de massa para abrir um disco de cerca de 3 mm de espessura. Leve ao *freezer* por cerca de 15 minutos.
10. Remova a folha de cima e utilize os cortadores. Passe os cortadores no açúcar de confeitiro apenas para evitar que grudem na massa. Repita o mesmo com a outra parte da massa.
11. Faça um furo em cada um com um palito (para passar o barbante e pendurar na árvore de Natal).
12. Com o que sobrou da massa depois de cortar, repita o processo.
13. Asse por cerca de 15 minutos.
14. Aguarde esfriar por 5 a 10 minutos e então descanse os biscoitos numa grelha antes de decorar.

Para o glacê:

15. Misture bem o suco de limão, a clara de ovo e o sal.
16. Adicione o açúcar de confeitiro (peneirado) aos poucos. Não adicione tudo de uma vez. Agregue até uma consistência mais firme (*piping consistency*).
17. Separe em 2 ou 3 quantidades e adicione em cada uma delas a cor preferida de colorante.
18. Cubra imediatamente com filme plástico e reserve até o uso.
19. Transfira para os sacos de confeitiro com bico nº 5.
20. Ao fazer isso, coloque sempre os bicos dentro de copos com papel toalha umedecidos para evitar secar as pontas.
21. Use para decorar e se divertir.