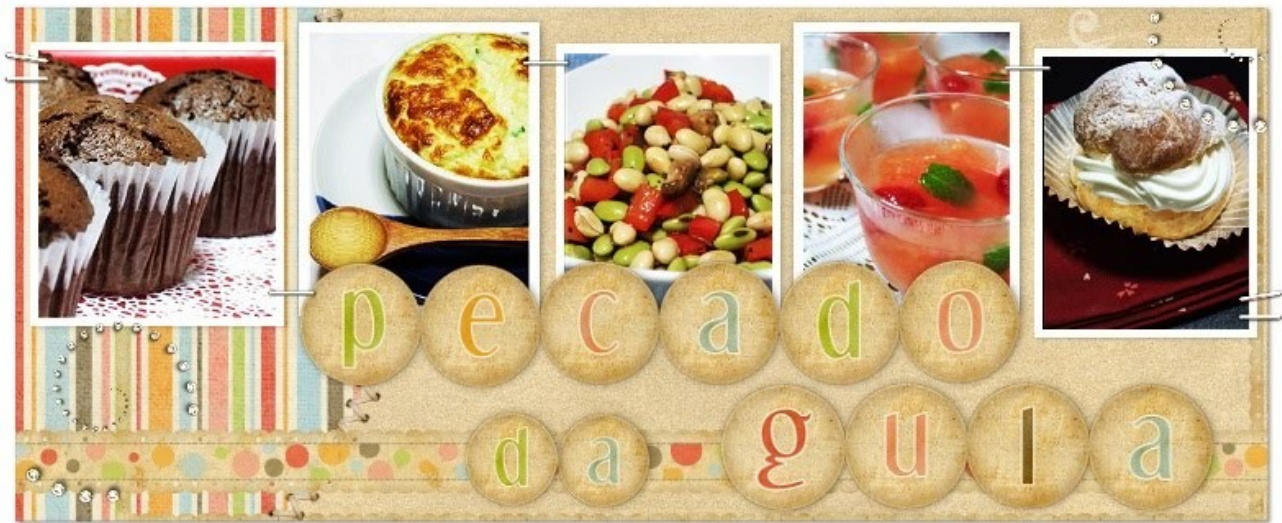


http://pecadodagula.blogspot.com.br/2011/11/biscoitos-viciantes-de-canela.html?m=1https://www.google.com.br/?gws_rd=ssl



The Cutest Blog
ON THE BLOCK

Sábado, novembro 26, 2011

Biscoitos viciantes de canela!



Fiz estes biscoitinhos da [Glau](#) e depois de comer um fiquei totalmente apaixonada por eles!

São super crocantes e o sabor de canela é bem acentuado!

Difícil resistir em pegar mais um (ou dois) do pote toda vez que vou na cozinha! :D

175g de farinha de trigo
100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
60g de açúcar
1/2 colher (chá) de fermento em pó
uma pitada de sal
2 colheres (sopa) de conhaque (opcional)
1/2 colher (sopa) de canela em pó
1 colher (sopa) de chocolate em pó
um pouquinho de essência de baunilha

- açúcar e canela em pó extra para envolver os biscoitinhos

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Forre duas assadeiras com papel manteiga ou silpat.

Coloque todos os ingredientes numa vasilha e amasse com as mãos ou na batedeira.

Se necessário adicione um pingüinho de água para dar liga. A massa precisa ficar lisa e desgrudar das mãos.

Modele os biscoitinhos da maneira que quiser e vá dispendo na assadeira.

Dê uma leve achatada nos biscoitos e leve para o forno.

Asse por cerca de 10 a 15 minutos conforme o tamanho dos seus biscoitos.

Estará bom quando as bordas estiverem levemente corados.

Tire do forno e passe os biscoitos ainda quentes pela mistura de açúcar e canela em pó.

Depois deixe sobre uma grelha para esfriarem.

Logo que saem do forno, os biscoitos estarão macios mas conforme esfriam vão ficando crocantes.

Depois de frios, guarde em potes ou latas bem vedadas.



São Paulo, SP, 30 Março de 2019
Mkmouse