

## BISCOITO GINGERBREAD

### INGREDIENTES:

- 210g de mel;
- 100g de margarina (80% lipídios);
- 5g de bicarbonato de sódio;
- 5g de cravo moído;
- 10g de canela em pó;
- 100g de açúcar mascavo;
- 2 ovos;
- 5g de noz-moscada;
- 5g de gengibre em pó;
- 650g de farinha de trigo aproximadamente.

### MODO DE FAZER:

Em uma panela derreter a margarina, mel, açúcar mascavo. Retire do fogo e acrescente as especiarias, ovos e o bicarbonato e misture bem. Acrescente a farinha até formar uma massa homogênea. Colocar em um plástico e levar a geladeira para descansar por 30 minutos. Tire da geladeira, abra em mesa polvilhada, corte os biscoitos no formato desejado, leve para assar em forno pré-aquecido a 180°. O tempo pode variar de acordo com o tamanho do biscoito.

## BISCOITO DE GENGIBRE NATALINO

### INGREDIENTES:

- 375g de margarina (80% lipídeos);
- 200g de açúcar refinado
- 1 ovo;
- 600g de farinha de trigo (pode ser outras farinhas: integral, aveia)
- 10g de gengibre ralado ou usar uma destas sugestões (canela em pó, cravo, raspas de limão, castanha ou nozes)

### MODO DE FAZER:

- 1 - Coloque na batedeira a margarina, o açúcar, o ovo e deixe bater por 3 minutos até ficar fofo e branco
- 2 - Acrescente a farinha de trigo e misture bem até formar uma massa homogênea. Por último acrescentar o gengibre. Não sovar.
- 3 - Colocar em saco plástico e deixar descansar por 30 minutos na geladeira.
- 4 - Abra a massa numa espessura bem fina com um rolo usando plástico sobre a mesa para não grudar. Abrir a massa aos poucos. Corte com os cortadores que desejar.
- 5 - Unte a forma e asse em forno a 180° até ficarem levemente douradas.

DICAS: A massa pode ser congelada crua. A massa crua pode ser guardada na geladeira de um dia para o outro. Biscoitos assados podem ser congelados. Os biscoitos podem ser guardados em potes plásticos bem vedados.

COBERTURA: Glacê Real ou Pasta Americana.