

Biscoitos Areias de Portugal Com Canela

 culinariaterapia.com/biscoitos-areias-de-portugal-com-canela

Dyne e Zinha



Aprenda a fazer esses saborosos e super crocantes **Biscoitos** Areias de Portugal Com Canela, uma receita fácil e econômica.

Ingredientes

- 100 g de açúcar, pode ser cristal ou refinado;
- Entre 100 ou até 120 g de manteiga ou margarina com sal;
- Aprox meia colher de chá de canela em pó, ou canela à gosto;
- 200 g de farinha de trigo, é aprox 1 mais 3/4 (três quartos de xícara de chá de 200 ml);
- 1 colher de sobremesa de fermento para bolo (10 g);
- Açúcar com canela para passas os biscoitos depois de assados;

Como Fazer Biscoitos Areias de Portugal Com Canela

1. Primeiramente em uma tigela comece misturando a manteiga com o açúcar.
2. Em seguida acrescente a canela e misture.
3. Isso feito adicione a farinha de trigo já misturada com o fermento.
4. Misture bem amassando com as mãos para incorporar toda a farinha.
5. Se for necessário acrescente mais um pouco de **manteiga** (10 g aprox) sovado até conseguir moldar bolinhas.
6. Assim essa massa deve ficar levemente quebradiça.
7. Logo depois separe porções que desejar (aqui fizemos 32 biscoitinhos).

8. Então modele cada pedaço de massa com as palmas das mãos na forma de uma moeda.
9. Em seguida distribua em uma assadeira deixando 1 cm de distancia uns dos outros.
10. Leve ao forno preaquecido 180° por aprox 10 ou 12 minutos até o fundo do biscoito ficar levemente assado.
11. Logo depois retire do forno e espere ficar morno, pois ficam mais firmes.
12. Assim passe os biscoitos pela mistura de açúcar e canela e espere esfriar para ficarem crocantes.
13. Quando frios guarde-os em potes bem fechados, eles têm a durabilidade de até 30 dias.
14. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dine e Zinha

Vídeo Biscoitos Areias de Portugal Com Canela



Watch Video At: <https://youtu.be/Ziwle9he2yY>