



Biscoito de Gengibre

INGREDIENTES

- 3 Xícaras de farinha de trigo
- 1 Colher de sopa de **Gengibre em pó Cípria**
- 1 Colher de sobremesa de **Canela em pó Cípria**
- 1 Colher de chá de **Noz Moscada Cípria** ralada na hora
- 3 Colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara de açúcar mascavo
- 1 Ovo
- 1/4 de xícara de melado ou glicose de milho (originalmente melado)
- 1 Colher de sopa de **Extrato de Baunilha Cípria**
- 1 Colher de chá de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, peneire a farinha, o gengibre e a canela. Junte a noz moscada e o bicarbonato. Misture bem e reserve.

Na batedeira, coloque a manteiga e o açúcar. Bata em velocidade média até que a manteiga fique esbranquiçada. Junte o ovo, o melado e a baunilha. Bata até incorporar.

Diminua a velocidade da batedeira e comece a colocar a farinha colher por colher. Quando estiver homogêneo, divida a massa em 4 partes e embrulhe em papel filme. Leve para a geladeira por uns 30 minutos. Coloque uma das partes da massa na bancada enfarinhada, cubra com uma folha de papel manteiga e abra a massa com a ajuda de um rolo de massa. Abra em uma espessura de 4 a 5 mm.

Corte os biscoitos com um cortador e coloque-os em uma forma forrada com papel manteiga e untada. Leve ao forno preaquecido a 180 °C de 10 a 15 minutos. Retire do forno e coloque em uma grade para esfriar.