

Biscoitos de laranja



Biscoito de laranja

Ingredientes

- óleo de girassol, para untar
- 200 g de farinha sem levadura, mais extra para polvilhar
- raspas e sumo de 1 laranja
- 100 g de manteiga, fria e cortada em cubinhos
- 50 gramas de açúcar amarelo refinado
- 12 chupa-chupas de aromas variadas
- açúcar glaze, para polvilhar
- cerca de 120 centímetros fita fina, para decorar

Preparação

- Aqueça o forno a 180°C / Gás 4. Unte 2 tabuleiros de forno anti-aderentes com óleo. Num processador de alimentos coloque a farinha, raspas e sumo da laranja, manteiga e $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal.

- Misture tudo bem e de imediato junte o açúcar. Retire a massa do processador e coloque numa superfície polvilhada com farinha, amasse a massa. Enrole a massa em película aderente e coloque no frigorífico cerca de 30 minutos.
- Volte a polvilhar a superfície com farinha e com um rolo de cozinha estenda a massa para ficar com a espessura de uma moeda.
- Use cortadores de 7 centímetros de várias formas, corte a [massa](#) com as formas desejadas, depois use cortadores de 4 centímetros e corte por dentro da massa.
- Isto permitir-lhe-á ficar com um buraco no meio de cada biscoito. Se desejar pendurar os biscoitos, faça um furinho no topo de cada um. Coloque os biscoitos nos tabuleiros de forno.
- Esmagar os chupa-chupas, e colocar os bocadinhos no meio de os biscoitos, que deverão ficar ao mesmo nível da massa. Levar ao forno durante 15 minutos.
- Retirar do forno e deixe arrefecer. Ate os biscoitos com a fita e polvilhe com o açúcar glace.

Biscoitos de laranja

Número de doses: 7 porções

Preparação: 15 min

Cozedura: 20 min

Pronto em: 35 min

Dificuldade: Muito Fácil