

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

Cookies de chocolate | Como Fazer Cookies Confira Receita



Cookie de chocolate

Ingredientes

125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

3/4 xícara de açúcar

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 ovo

1 3/4 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

300 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (chá) de essência de baunilha

Para fazer cookie de chocolate acrescentar 1/4 xícara de chocolate em pó

Modo de preparo

Misturar a [manteiga](#), açúcar mascavo, açúcar, essência de baunilha e chocolate em pó (se for fazer cookie com base de chocolate)

Adicionar o ovo batido aos poucos e misturar bem

Adicionar a farinha aos poucos e ir misturando bem

Pode ser na mão ou na batedeira planetária

Por último adicionar o fermento e misturar só para incorporá-lo à massa

Depois da massa bem misturada, adicionar o *chocolate* picado

Formar bolinhas pequenas e assar em forno pré-aquecido, sobre papel manteiga por aproximadamente 15 a 20 minutos no forno à 250°

As bolinhas podem ser pequenas pois os cookies se espalham no forno

O [tempo](#) de forno depende e tem que cuidar para não queimar embaixo

PREPARO: 40min

RENDIMENTO: 22 porções

Cookie de chocolate

O que são cookies?

História – A palavra cookie vem do alemão, koekje, que significa “pequeno bolo”. Ganhou esse nome porque era, naquele tempo, feita a partir da massa de um bolo e usada para testar a temperatura do forno antes de colocar o bolo inteiro para assar, minimizando os erros. Foram os britânicos que descobriram a bolachinha e acharam que combinaria com seu tradicional chá. Até o século XVIII, as receitas ainda eram publicadas nos livros de culinária como pequenos bolos, apesar de já serem muito populares na Europa há, pelo menos, quatro séculos.

Antes da história europeia, há indícios apontando para a origem dos biscoitos na Pérsia, já no século VII. A região foi pioneira no cultivo de açúcar e espalhou o consumo dos cookies para o Velho Continente a partir da conquista muçulmana da Espanha.

Já na América, os cookies chegaram com as colonizações

britânicas e alemãs. Como o preço do açúcar era muito caro, eram poucos os que faziam os doces para consumir, mas nos Estados Unidos, virou mania.