

BISCOITO AMANTEIGADO

Orientações iniciais:

- Leia **ATENTAMENTE toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

INGREDIENTES

- 142 g de manteiga sem sal manteiga sem sal, à temperatura ambiente
- ½ xícara de açúcar de confeitiro
- ½ colher de chá de extrato de baunilha
- 1 e ½ xícaras de farinha de trigo
- ½ colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).
2. Em uma batedeira equipada com um acessório de pá, bata a manteiga e o extrato de baunilha até formar um creme.
3. Adicione o açúcar de confeitiro e o sal; misture até combinado.
4. Raspe a tigela e adicione a farinha enquanto bate em fogo baixo. Raspe a tigela mais uma vez e misture até combinar.
5. Molde a massa em um prisma retangular, embrulhe em plástico e leve ao congelador por 15 minutos ou até ficar firme.
6. Use uma faca afiada para cortar fatias de ½ polegada de espessura
7. Coloque as fatias, com pelo menos 2,5 cm de distância, em uma assadeira forrada com tapete de silicone ou papel manteiga.
8. Asse por cerca de 10 minutos, girando a assadeira no forno na metade do tempo.
9. Transfira para uma folha de arame para esfriar.
10. Pese e sirva.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.