

# Biscoito de Açúcar

Rendimento: 40 biscoitos



## Ingredientes

- ½ xícara (chá) de manteiga
- ¾ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 ovo
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

## Modo de Preparo

Misturar em uma tigela todos os ingredientes e amassar, colocar a massa em uma bacia e deixala descansar na geladeira por aproximadamente 40 minutos. Retirar da geladeira, enfarinhar uma superfície (mesa), abrir a massa com o rolo de macarrão e cortá-la com cortadores de bolacha ou com a boca de um copo. Colocar as bolachas cortadas em uma forma untada com margarina e levar para assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 30 minutos ou até ficaram douradinhas.

Tempo de Preparo: 2 horas.