

Petit Four de Nozes

Rendimento: 40 Bolachinhas



Ingredientes

- $\frac{2}{3}$ xícaras (chá) de margarina sem sal
- $\frac{2}{3}$ xícaras (chá) Açúcar Refinado Alto Alegre
- 1 Clara de Ovo
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de nozes trituradas
- $1\frac{2}{3}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de gengibre em pó
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de canela em pó
- Nozes inteiras para decorar

Glacê:

- 2 xícaras (chá) de Açúcar Refinado Alto Alegre
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de claras de ovos

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes da bolacha até obter uma massa homogênea e colocar na geladeira por 1 hora. Depois, abrir com o auxílio de um rolo de macarrão e cortar a massa em formato de coração, utilizando cortadores próprios para bolacha. Colocar em assadeira forrada com papel manteiga e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos ou até que as bolachas estejam douradinhas. Passar glacê sobre a bolacha já fria, colocar uma noz inteira sobre a bolacha e esperar secar.

Tempo de preparo: 2 horas.