



**EBOOK
GRÁTIS**

BISCOITOS E BOLACHAS DE DAR ÁGUA NA BOCA



Receitas Maravilhosas



ÍNDICE

1. Biscoito de nata com goiabada
2. Bolachinha mineira
3. Biscoito de limão e canela
4. Biscoito Madalena
5. Biscoito amanteigados
6. Bolachinhas quebradiças
7. Bolacha champanhe
8. Biscoito de polvilho doce tradicional
9. Biscoito frito e polvilho doce
10. Biscoito de maizena
11. Biscoitinho Dinamarquês
12. Biscoitinhos salgados
13. Biscoito de coco com leite condensado
14. Biscoito Palmier
15. Biscoito com gotas de chocolate

1- Biscoitos de nata com coco e goiabada

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de nata
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 200 gramas de amido de milho
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de coco ralado
- 1 colher de chá de fermento de bolo
- Goiabada a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, adicione a nata, os ovos, a manteiga e misture.
2. Acrescente a farinha, o amido, o açúcar, o coco ralado o fermento e misture até formar uma massa macia.
3. Pegue pequenas porções da massa (cerca de 12 gramas) e molde em formato de bolachinhas.
4. Coloque um pouquinho de goiabada no meio delas e transfira para uma forma untada ou com papel manteiga.
5. Leve ao forno preaquecido a 180° graus por cerca de 12 a 18 minutos (quanto mais tempo, mais douradinhos os biscoitos ficam).
6. Agora é só servir. Bom apetite.



2- Bolachinha mineira

INGREDIENTES

- 2 copos americanos de farinha de trigo
- 1 copo americano de polvilho azedo
- 1 copo americano de amido de milho
- 1 copo americano e 1/2 de açúcar cristal
- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 copo americano de queijo ralado

MODO DE PREPARO

1. Misture todos ingredientes em uma tigela grande.
2. Se precisar, acrescente um pouco de leite para dar ponto de enrolar.
3. Coloque em assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido.
4. Asse em temperatura baixa até que as bolachas fiquem douradas. .
- 5.



3- Biscoito de limão e canela

INGREDIENTES

- 2 Ovos
- Farinha de trigo 650 gramas
- Meia colher de café de essência de baunilha
- 200 gramas de manteiga ou margarina
- 1 colher de café de fermento em pó
- 225 gramas de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- Limão: suco e raspas de 1 unidade.

MODO DE PREPARO

1. Primeiramente, coloque a manteiga ou a margarina o açúcar na batedeira e misture até formar um creme.
2. Em seguida, acrescente o suco e as raspas do limão, a essência de baunilha, os ovos e bata novamente até que esteja homogêneo.
3. Logo após, peneire o trigo mistura fermento e a canela e junte à massa. Misture com as mãos até que a massa solte do recipiente.
4. Envolve a massa em plástico filme e leve para a geladeira por 1 hora.
5. Quando faltar cerca de 30 minutos, preaqueça o forno a 180 graus.
6. Então, passada a 1 hora, retire a massa da geladeira e molde no formato de rosquinhas e vá colocando em uma forma.
7. Por fim, leve para assar por cerca de 15 minutos ou até que estejam douradinhas. Deixe esfriar e estão prontas !



4- Biscoito Madalena

INGREDIENTES

- 2 + $\frac{3}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 + $\frac{3}{4}$ xícaras (chá) de açúcar
- 100 gramas de manteiga derretida
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Raspas de 1 limão
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

1. Unte e enfarinhe forma própria para madalenas (Formato de concha de vieira). Peneire juntos a farinha de trigo e o fermento. Reserve.
2. Numa tigela grande, bata os ovos inteiros com o açúcar até que a mistura fique bem homogênea.
3. Então, acrescente aos poucos, os ingredientes peneirados, reservados. Adicione as raspas de limão e, por último, a manteiga derretida.
4. Coloque em saco de confeitar e encha com porções de massa, as forminhas já preparadas. Aqueça o forno por 15 minutos, deixando a massa repousar nas forminhas durante esse tempo.
5. A seguir, asse-as durante 15 a 20 minutos, desenforme e sirva frio.



5- Biscoito amanteigados

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 3/4 de xícara de chá de açúcar refinado (cristal fino ou demerara)
- 1 ovo
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de sopa (rasa) de fermento químico em pó (fermento para bolo)
- 1/3 de xícara de chá de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/4 de colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

1. Reúna todos os ingredientes;
2. Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e misture bem, com as mãos, até formar uma massa homogênea;
3. Disponha a massa entre dois plásticos e abra ela, com um rolo, em uma espessura fina;
4. Retira o plástico de cima e corte os biscoitos no formato que preferir;
5. Disponha os biscoitos em uma forma (fornada com plástico) e leve para o congelador por cerca de 10 minutos;
6. Transfira os biscoitos para uma forma untada, enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 160 °C por cerca de 15 a 16 minutos ou até dourarem por baixo e nas laterais;
7. Assim que esfriarem, você pode decorá-los, caso queira. Bom apetite!



6- Bolachinhas quebradiças

INGREDIENTES

- Ingredientes para as bolachinhas quebradiças
- 220g de farinha
- 100g de açúcar
- 150g de manteiga fria cortada em pedaços
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- raspas de meio limão se preferir
- pitada de sal
- algumas gotas de leite se necessário



MODO DE PREPARO

1. Primeiramente, em uma tigela bem grande, coloque a farinha, o açúcar, a pitada de sal e misture tudo.
2. Adicione a manteiga fria cortada em pedaços, a essência de baunilha, as raspas de limão e comece a amassar tudo.
3. Se necessário, adicione algumas gotas de leite frio e misture tudo até obter uma massa quebrada homogênea.
4. em seguida, embrulhe o bloco de massa obtido com plástico filme e deixe-o repousar na geladeira cerca de uma hora.
5. Logo depois de descansada, abra a massa sobre uma superfície enfarinhada até obter um retângulo de um centímetro de espessura.
6. Do retângulo de massa quebrada obtido, faça palitos com 6 cm de comprimento e 1,5 de largura e coloque-os numa assadeira untada.
7. Então com a ajuda de um palito, faça pequenos furos na superfície dos biscoitos e leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 15 minutos.
8. por fim depois de retirar do forno e deixar esfriar, coloque as bolachas num prato de servir ou guarde-as em recipientes herméticos ou caixas de lata.

7-Bolacha champanhe

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 300 g de açúcar refinado
- 300 g de farinha de trigo
- Essência de baunilha
- Açúcar cristal para polvilhar.

MODO DE PREPARO

1. Bater os ovos com o açúcar refinado ,até que vire um creme bem branquinho e volumoso.
2. Acrescente algumas gotas da essência de baunilha.
3. Manualmente peneire a farinha em 3 etapas sobre a massa e vá mexendo de baixo para cima levemente ,para que não tire o ar da massa.
4. Use uma manga de confeitoiro com bico perle para pingar
5. Polvilhe açúcar cristal e asse no forno a 160 graus 12 minutos.



8-Biscoito de polvilho doce tradicional

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 1 colher (café) de fermento químico

MODO DE PREPARO

1. Em síntese, misture os ingredientes até obter uma massa homogênea.
2. Então modele bolinhas com pequenas porções da massa e disponha em assadeira untada com manteiga.
3. Desse modo com um garfo, dê uma leve achatada neles, de modo que fiquem com a marca do garfo.
4. Em seguida coloque em uma forma untada ou forrada com papel manteiga
5. Por fim asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 15 minutos ou até dourar levemente.
6. Então deixe esfriar para desenformar e servir.



9-Biscoito frito de polvilho doce

INGREDIENTES

- 3 xícaras de polvilho doce
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 xícara de queijo meia cura ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Para preparar é só ferver o leite com o óleo até subir, depois escaldar o polvilho com essa mistura, esperar esfriar pôr os ovos e o queijo, provar o sal e acertar.
2. É pra massa ficar macia e desgrudar das mãos, se não ficar corrige com polvilho, depois modelos os biscoitos e frita em óleo morno para frio.
3. Não pode pôr muitos porque os biscoitos crescem e demora mais pra fritar.
4. Eles ficam todos sequinhos e uma delicia, igual biscoito de vô.
5. confira também outras receitas maravilhosas!



10-Biscoito de maizena

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 xícaras (chá) de maizena
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícara (chá) de margarina sem sal
- Coco ralado à vontade

MODO DE PREPARO

1. Em suma junte todos os ingredientes e misture, amassando bem;
2. Em seguida, faça bolinhas, coloque-as em uma forma, não é necessário untá-la;
3. Por fim com um garfo aperte as bolinhas deixando-as levemente achatadas e Leve ao forno médio por 10 minutos.
4. Prontinho agora é só preparar aquele cafezinho fresco e saborear essa gostosura!



11-Biscoitinho Dinamarquês

INGREDIENTES

- 1 xícara (225g) de manteiga, amolecida
- ½ xícara (115g) de açúcar granulado
- ¼ colher de chá de sal
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 ovo grande
- 2 xícaras (284g) de farinha de trigo
- Açúcar granulado ou de lixar, para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Antes de tudo, pré-aqueça o forno a 180°C e forre 2 assadeiras com papel manteiga. Com uma batedeira elétrica, bata a manteiga, o açúcar e o sal até ficar esbranquiçado e fofo.
2. Em seguida adicione o extrato de baunilha e o ovo e bata até misturar. Aos poucos, adicione a farinha até ficar bem misturado.
3. Coloque a massa em um saco de confeitar com um bico grande e aberto e faça círculos de 5 cm nas assadeiras preparadas e polvilhe com o açúcar granulado ou de lixar.
4. Por fim, asse por cerca de 15 minutos, girando as assadeiras na metade do tempo, até que as bordas fiquem douradas.
5. Deixe esfriar completamente antes de guardar em um recipiente hermético.

DICA: Esses biscoitos podem ser armazenados em temperatura ambiente por até 5 dias ou congelados por até 2 meses. Descongele em temperatura ambiente por uma hora



12-Biscoitinhos salgados

INGREDIENTES

- 200g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 colher chá de sal
- 1 colher chá de fermento
- 45 ml de água
- 45 ml de óleo
- Sal
- Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture bem até formar uma massa homogênea.
2. Deixe na geladeira por 30 minutos. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com o rolo.
3. Coloque os biscoitos numa assadeira e faça os furinhos com a ajuda de um garfo.
4. Polvilhe os biscoitos com sal ou ainda com pimenta, páprica, semente de papoula, gergelim ou ervas.
5. Assar 15 minutos à 180°C. Seus biscoitos aperitivos estão prontos!

OBS: Essa receita só rende 10 biscoitinhos, para fazer uma quantidade maior, vá dobrando a receita de acordo com a sua necessidade.



13-Biscoito de coco com leite condensado

INGREDIENTES

- 400g de leite condensado
- 400g coco fresco ralado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 claras de ovos grandes, em temperatura ambiente
- 1/4 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

1. Primeiramente, em uma tigela grande, coloque o leite condensado, o coco ralado e a essência de baunilha. Em seguida, misture tudo com o auxílio de uma colher, até os ingredientes ficarem bem incorporados e reserve.
2. Em seguida, coloque as claras e o sal em uma batedeira e bata, em velocidade alta, até atingir o ponto de pico firme.
3. Adicione as claras batidas à mistura que está na tigela e mexa delicadamente, até ficar uma massa homogênea.
4. Forre uma assadeira retangular com papel-manteiga e com auxílio de uma colher de sorvete, faça montinhos com a massa.
5. Deixe o espaço de dois centímetros entre um montinho e o outro. Se não tiver colher de sorvete, use a medida de duas colheres de chá para cada montinho.
6. Por fim, leve ao forno médio (180°C) preaquecido por 25 a 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.



14-Biscoito Palmier

INGREDIENTES

- 3/4 xícara de açúcar refinado
- 1/2 cl chá de canela em pó
- 400 g de massa folhada

MODO DE PREPARO

1. Primeiramente, misture o açúcar e a canela;
2. Em seguida, corte a massa em um retângulo de 40 X 20 cm;
3. Espalhe um pouco da mistura de açúcar na bancada de trabalho;
4. Agora, sobre a mistura de açúcar, coloque a massa, espalhe mais da mistura de açúcar por cima da massa e com a ajuda de rolo, pressione para que a mistura grude à massa;
5. Enrole os dois lados maiores da massa até o centro e leve a massa ao freezer e deixe gelar por 20 minutos;
6. Faça cortes de 1 cm na massa enrolada. Volte ao freezer por 1 hora;
7. Salpique açúcar nos palmiers;
8. Asse os palmiers a 230C por 6 minutos;
9. Vire os palmiers e asse por mais 4 minutos.
10. Prontinho agora é só saborear.



15-Biscoito com gotas de chocolate

INGREDIENTES

- 125 g de manteiga
- 3/4 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 e 3/4 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara de gotas de chocolate
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

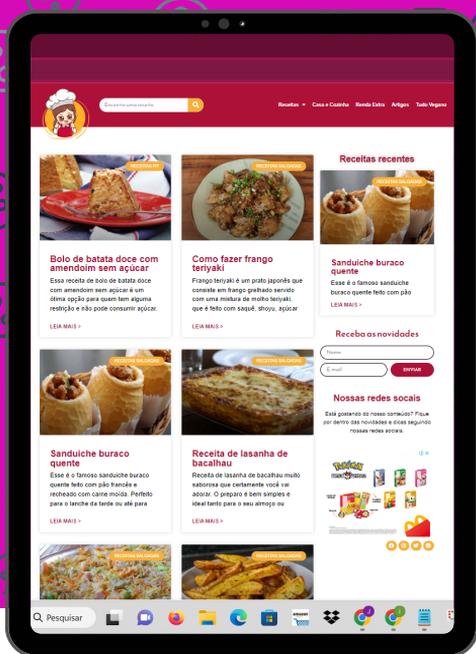
MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture a manteiga, os açúcares, o ovo e a essência de baunilha.
2. Acrescente a farinha, o fermento e, por último, as gotas de chocolate, mexendo delicadamente.
3. Forme bolinhas pequenas e coloque sobre uma forma untada ou com papel manteiga.
4. Depois, é só assar por 15 minutos a 250°C.





www.receitasmaravilhosa.com.br



Aqui tem tudo para você se inspirar e fazer
Receitas Maravilhosas

Você pode nos acompanhar na sua rede social favorita.

