

## BISCOITINHOS DE AREIA



- › Capacidade da xícara: 200ml
- › Temperatura do forno: moderada (150°C)
- › Tempo de forno: cerca de 50 minutos
- › Rendimento: cerca de 30 unidades

## ingredientes

Quant.	Medida	Ingrediente	Medida Equivalente
1	xícara (chá)	<u>União Refinado</u>	160 g
3	xícaras (chá)	farinha de trigo	330 g
200	gramas	manteiga sem sal	
		<u>União Refinado</u> para passar os doces	
		canela em pó a gosto	

## modo de fazer

Misture o açúcar com a farinha e a manteiga, até obter uma massa macia.  
 Modele bolinhas, e coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo.  
 Com a ponta do dedo, faça uma pequena covinha no centro do biscoito.  
 Asse no forno preaquecido, sem deixar corar.  
 Passe- os pelo açúcar misturado com a canela.

## . dicas

- Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição.

## . congelamento/descongelamento

- Embale, extraia o ar, etiqüete e congele, por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.