

BISCOITOS DE NOZES

Ingredientes (massa): 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de nozes trituradas, 1 gema, ¾ de xícara (chá) de açúcar, 100g de manteiga, 1 colher (sopa) de amido de milho, 1 colher (café) de fermento em pó.

Modo de preparo: Bater a margarina com o açúcar e a gema de ovo. Acrescentar os ingredientes secos (já misturados) e misturar bem. Levar à geladeira por meia hora. Retirar da geladeira, cortar e levar novamente para gelar por cerca de 20 minutos. Assar em forno preaquecido por cerca de 15 minutos.

Decoração: Glacê real, chocolate.

