

# É Natal!! BISCOITO NATALINO GINGERBREAD



## INGREDIENTES

- 2 xic (chá) de mix farinha de arroz (peneirada)
- 1 xic (chá) de amido de milho (peneirado)
- 3/4 de xic (chá) de açúcar mascavo (peneirado)
- 1 colher (chá) de gengibre em pó
- 1/4 de colher (chá) de sal
- 4 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) noz moscada em pó
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 3/4 de xic (chá) de manteiga ou margarina ou óleo de coco
- 1 colh (chá) de baunilha
- 2 ovos ou ( 1 colher (chá) de psillium + 1 colh (chá) de goma xantana)
- 1/3 xic (chá) de mel ou melaço (opcional)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos. Adicione a manteiga e misture com as mãos até formar uma “farofa”. Acrescente os ovos, a baunilha e o mel e misture até ficar bem homogêneo. Caso optar em não usar os ovos talvez precise acrescentar um pouquinho de água para chegar no ponto. Envolve a massa com o filme plástico e leve a geladeira por 30 min.

## COBERTURA - OPÇÃO 1

Feliz  
Natal

- 1 clara
- 150gr de açúcar impalpável
- 1 colh (sopa) de suco de limão
- Corantes alimentícios

Bata a clara na batedeira até que ela fique firme, adicione o suco de limão e bata para misturar, depois adicione o açúcar impalpável e bata bem. Se achar necessário coloque mais açúcar.

Divida em alguns potinhos e coloque algumas gotas de corantes para fazer cores diferentes.

Coloque a cobertura num saquinho de confeitar e decore os biscoitos.

## COBERTURA - SEM OVOS

- 1 xic (café) de açúcar de impalpável ou de confeiteiro
- 1 colh (sopa) de suco de limão
- Corantes alimentícios

Misture os ingredientes até que fique homogêneo. Se necessário acresce açúcar para chegar no ponto.. Acrescente o corante.

