

Na Cozinha  
com A  
PINGUIN

ho ho ho  
DELÍCIAS DE NATAL

#carolnacozinhacomfiospinguin



# GINGER BREAD

POR CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN

Uma clássica receita de biscoito de natal de origem inglesa bem divertida e gostosa de fazer e comer! Se fizer essa receita já sabe né? Nos marque em um post nas redes pois adoramos ver e compartilhar quando fazem as receitas aqui do Ateliê Pinguin.

Feito com amor, na cozinha com Pinguin



Na Cozinha  
com   
PINGUIN



## ○ TEMPO TOTAL DE PREPARO

50 mn

## ○ INGREDIENTES GLACÊ

1 clara

100g de açúcar de confeiteiro

## ○ MODO DE PREPARO

- Bata a clara em ponto de neve, acrescente o açúcar aos poucos e vá batendo.

- Coloque num saco de confeitar e mantenha na geladeira até usar.

## ○ INGREDIENTES BISCOITO

20g de manteiga sem sal

70g de açúcar mascavo

150g de mel ou melado

400g de farinha de trigo

2 colheres (chá) de cravo em pó

2 colheres (chá) de canela em pó

2 colheres (chá) de gengibre em pó

2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio

1 ovo

## ○ MODO DE PREPARO

- Misture os secos e reserve.

- Numa panela coloque a manteiga, açúcar e o melado leve ao fogo baixo até a manteiga derreter.

- Espere a calda esfriar um pouco e jogue nos secos, misture bem.

- Acrescente um ovo levemente batido, e amasse até dar ponto na massa (pode demorar um pouco e a massa dá uma esfarelada - é

*#carolnacozinhamcomfiospinguin*

assim mesmo - não adicione nem farinha nem água).

- Embrulhe em papel filme e deixe descansar por 30 min.
- Abra a massa com ajuda de um rolo, corte no formato preferido, coloque numa assadeira com papel manteiga e leve para assar por 8 a 10 min no forno a 180 graus.
- Retire deixe esfriar e decore com glacê!

Prontinho!

*#carolnacozinhamcomfiospinguin*



humm!

*com amor*

  
PINGUIN

 **PARAMOUNT**  
TÊXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar  
CEP 05423-905 - Butantã  
São Paulo - SP - Brasil  
[www.pinguin.com.br](http://www.pinguin.com.br)

    [fiospinguin](https://www.instagram.com/fiospinguin)

**SAC 0800 0123777**

Segunda a sexta  
das 9h às 18h

**Para mercados internacionais**

+55 51 3452-8774

[export@paramount.com.br](mailto:export@paramount.com.br)