

Biscoitos em Forma de Cruz

Duração do projeto: 1 hora

Rende aproximadamente 18 biscoitos

Utensílios de Cozinha:

- Batedeira com batedor tipo raquete (ou pá) ou batedeira manual
- Espátula
- Copo medidor
- Colher de chá
- Rolo de massa
- 2 [cortadores de biscoitos em forma de cruz](#) (um que caiba dentro do outro)
- Ou molde de papel em forma de cruz (veja a dica n.º 1)
- Assadeira
- Papel manteiga

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 2 tabletes de manteiga com sal (de 113 gramas cada)
- 1 ovo
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 10-12 balas duras trituradas (tipo Jolly Ranchers)

Para a organização da aula/grupo:

- Divida a massa de biscoito entre os alunos.
- Tenha um conjunto de cortadores de biscoito ou moldes de papel para cada aluno.
- Triture as balas e divida uma porção de cada cor entre os alunos.
- Você pode ter uma assadeira pequena para cada aluno colocar seus biscoitos.

Dicas:

Dica n.º 1 - Se você não tiver um cortador de biscoitos em forma de cruz, pode recortar o molde de cruz incluído neste tutorial. Coloque o molde sobre a massa de biscoito e use uma faca para cortar a cruz da massa. Use o molde de cruz menor para cortar a parte interna dos biscoitos em forma de cruz.

Dica n.º 2 - Use um palito de dente para ajudar a levantar a parte do meio da massa da cruz.

Dica n.º 3 - Para triturar as balas duras, tire a embalagem da bala e coloque cada cor em saquinhos (ziplock) separados e use o rolo de massa ou martelo para triturar. Os pedaços triturados não precisam ser um pó fino; eles derreterão normalmente.

Passos:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Bata a manteiga e o açúcar em velocidade média por 2 a 3 minutos. Adicione o ovo e o extrato de baunilha e misture em velocidade baixa até incorporar.
2. Adicione a farinha, uma xícara de cada vez, enquanto mistura em velocidade baixa até incorporar. Na última xícara, misture até a massa começar a se soltar da tigela.
3. Polvilhe um pouco de farinha sobre uma superfície. Com as mãos, forme uma bola com a massa. Abra-a sobre a superfície enfarinhada e polvilhe um pouco de farinha sobre a massa. Abra a massa até ficar com uma espessura de 0,6 cm.
4. Use o cortador grande em forma de cruz ou o molde de papel **(veja a dica n.º 1)** para cortar os biscoitos. Coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga.
5. Depois de colocar os biscoitos na assadeira, use o cortador menor em forma de cruz ou o molde para cortar o meio de cada biscoito. Retire o meio da massa do biscoito. **(veja a dica n.º 2)**
6. Polvilhe um pouco de farinha na cavidade da cruz menor (isso evitará que a bala grude no papel manteiga). Use os dedos ou uma colher pequena para colocar as balas trituradas **(veja a dica n.º 3)** na cavidade da cruz pequena, uma cor de cada vez. Tente não deixar cair nada na massa.
7. Asse em forno pré-aquecido por 8 minutos.
8. Deixe os biscoitos esfriarem na assadeira por 5 minutos antes de tirar o papel manteiga e os biscoitos para uma grade de resfriamento. Quando estiverem completamente frios, os biscoitos sairão facilmente do papel manteiga.

Está pronto!