



BISCOITO CROCANTE

Ingredientes | Massa:

- 150g de açúcar
- 300g de margarina
- 2 ovos
- 450g de farinha de trigo
- Aroma de limão
- Aroma de Baunilha **Mavalério**

Decoração:

- 300g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**
- **Choco Power Ball** Micro Colorido
- Confeito Miçanga Vermelha e Verde **Mil Cores**
- Confeito Brigadeiro **Mil Cores**

Modo de Preparo

Em um recipiente coloque o açúcar, a margarina e os ovos, misture muito bem. Acrescente a farinha, os aromas, misture até formar uma massa homogênea e leve para gelar por aproximadamente 1 hora. Após gelada abra, modele conforme sua preferência e leve ao forno preaquecido a 150°C por aproximadamente 15 minutos, depois de assado decore com a Cobertura, o Choco Power Ball e os Confeitos Miçanga e Brigadeiro. e decore com Flocos de Chocolate e Confeitos Borboleta.

Tempo de Preparo: 60 minutos.

Rendimento: 66 unidades de 19g