

Biscoitos de Natal Ursinho Abraçado

Ingredientes para aproximadamente 35 ursos:

220 g de farinha de trigo

125 g de manteiga

1 ovo

70 g de açúcar

uma colher (sopa) de gengibre ralado

casca ralada de 1 limão

amêndoas

Preparo:

1. Misture a manteiga em pedaços pequenos com o ovo, o açúcar, o gengibre, a casca de limão ralada e a farinha.
2. Trabalhe a massa com as mãos ou com um processador de alimentos, até obter uma bola lisa e homogênea.
3. Coloque na geladeira por cerca de 20 minutos. Aqueça o forno a 180 graus.
4. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada com um rolo, corte os biscoitos com o molde de ursinho e coloque-os lado a lado em uma assadeira forrada com papel manteiga.
5. Coloque uma amêndoa no centro de cada urso e pressione levemente, feche os braços do urso na amêndoa e pressione.
6. Asse em forno quente e cozinhe por cerca de 15 minutos até que os ursos fiquem dourados.

Deixe esfriar em uma grelha. Eles são mantidos perfumados por cerca de 20 a 30 dias, em um recipiente bem fechado.

Obs.: O ursinho abraçado na estrela (abaixo) é uma variação, onde você pode usar o chocolate em pó para fazer a massa escura.