

L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURS JOËL L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURSON



URSINHOS DELICIOSOS DE NATAL

RECEITA

Para 10 bolachas

Tempo de preparação:

1 hora

Descanso:

12 horas

Cozedura:

10 minutos

INGREDIENTES

Massa das bolachas

- 125 g de manteiga à temperatura ambiente
- 28 g de açúcar mascavado claro
- 18 g de açúcar muscovado
- 75 g de farinha T150
- 75 g de farinha T55
- 1 pitada de flor de sal
- ½ fava tonka
- 1 pitada de canela em pó
- 1 clara de ovo

Glaçagem real

- 150 g de açúcar em pó
- 10 g de clara de ovo
- 1 colher de sopa de vinagre branco

Preparação da massa

Num recipiente grande, colocar as farinhas.

Adicionar a manteiga cortada em pedaços pequenos e misturar com a mão ou com uma batedeira com batedor em forma de pá até obter uma textura arenosa.

Incorporar os açúcares, a flor de sal, a canela e a fava tonka ralada. Se desejar, pode adicionar também um pouco de baunilha.

Separar as claras das gemas e adicionar apenas as claras à mistura.

Misturar com uma espátula ou na batedeira até formar uma massa homogênea.

Formar um bloco, envolver em película aderente e deixar repousar no frigorífico durante 12 horas.

Após o descanso, estender a massa com um rolo até uma espessura de cerca de 3mm.

Cortar os biscoitos com cortadores em forma de ursinho.

Dispor os biscoitos num tabuleiro forrado com papel vegetal ou folha antiaderente.

Levar ao forno a 150 °C durante 15 minutos, até ficarem ligeiramente dourados.

Preparação do glacé real

Peneirar o açúcar em pó para um recipiente.

Adicionar a clara de ovo.

Misturar delicadamente com uma espátula até obter uma textura lisa.

Adicionar o vinagre branco para ajudar na cristalização e misturar novamente. Ajustar a consistência, se necessário: se estiver demasiado espesso, adicionar um pouco mais de clara e misturar até atingir a consistência desejada.

Fazer um cone com papel vegetal, colocar o glacé real dentro e decorar os biscoitos.