Biscoito Grego – kourabiedes

Olá, esses dias experimentei biscoito amanteigado delicioso, descobri que eram super tradicionais noa Grécia em casamentos, batizados e datas como Natal e Páscoa – *Kourabiedes.*

Encomendei alguns para provar e servimos para acompanhar um café! Fica perfeito! Fomos atrás da receita desta maravilha e para nossa surpresa parece ser super fácil de fazer! Ainda não fizemos mas quem se aventurar quero saber o resultado!



Receita que pegamos na internet:

Ingredientes:

– 200 g de manteiga em temperatura ambiente

– ½ xícara de chá de açúcar impalpável

– 1 gema

– 1 colher de sopa de conhaque (ou ouzo)

– 2 xícaras de chá de farinha

– 1 colher de chá rasa de fermento químico

– 125 g de amêndoas sem casca picadas e levemente tostadas (opcional)

– Açúcar impalpável a gosto para decorar

Modo de preparo:

Peneire a farinha com o fermento e reserve. Bata a manteiga até ficar branquinha e junte o açúcar aos poucos, a gema e o conhaque. Acrescente a farinha (sem bater) aos poucos e trabalhe a massa com as mãos, suavemente. Nesta fase, adicione as amêndoas.Para modelar os biscoitos, você pode modelar a mão no formato tradicional de meia lua ou lua cheia ou abrir a massa com as mãos sobre uma superfície deixando cerca de 1 dedo de espessura e cortar com moldes para biscoito.

Asse em forno médio (180 ºC) em forma untada.

Deixar esfriar e rolar os biscoitos em açúcar impalpável.

Coloque num recipiente e peneire bastante açúcar impalpável por cima.

