BISCOITINHOS ALEMÃES

MELHORES RECEITAS DE CLAUDIA

500 GRS DE FARINHA DE TRIGO

2 COLHERES CHÁ DE FERMENTO EM PÓ

250 G DE AÇÚCAR

1 PACOTINHO DE AÇÚCAR VANILE

1/2 COLHER CHÁ DE CRAVO EM PÓ

1 COLHER CHÁ DE CANELA EM PÓ

2 OVOS

200 GR MANTEIGA OU MARGARINA

100 G DE NOZES MOÍDAS

RENDIMENTO:

3 OU 4 ASSADEIRAS

Peneire a farinha e o fermento sobre uma tábua. Faça uma depressão no meio e nela coloque o açúcar, as especiarias e os ovos. Mexa bem. Coloque a manteiga aos pedacinhos, em volta da farinha, juntamente com as nozes. Misture tudo muito bem e rapidamente, até obter uma massa lisa. Leve à geladeira e deixe uma hora. Abra a massa e corte com o cortados de biscoito. Asse em forno quente sobre assadeira untada durante 10 minutos.