

# Biscoitos Divertidos

## Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
¾ de xícara de açúcar  
1 colher (sopa) de raspas de limão  
1 colher (sopa) de raspas de laranja  
1 colher (café) de sal  
1 colher (café) de essência de baunilha  
250 g de margarina em temperatura ambiente  
1 ovo

## Modo de Preparo

Em uma tigela, peneire junto a farinha de trigo e o açúcar. Misture. Faça uma cova no centro da mistura e coloque as raspas de limão e laranja, o sal e a baunilha.

Junte a manteiga e misture com os dedos até obter uma espécie de farofa grossa.

Adicione o ovo e trabalhe a massa até que ela fique homogênea.

Forme uma bola, cubra com papel-filme e deixe na geladeira por 30 minutos.

Abra a massa até ficar com cerca de 3 mm de espessura sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo.

Modele os biscoitos como preferir. Use cortadores próprios para biscoitos ou a borda de uma xícara ou copo pequeno.

Forre uma assadeira retangular grande com papel vegetal. Coloque os biscoitos.

Asse em forno médio (180º) pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos. Não deixe que eles dourem muito.

Esperem os biscoitos esfriarem um pouco antes de retirá-los da forma.

