

Decorativas

- 100 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 1 ovo
- 250 g de farinha
- 1 limão (raspa)
- Granulado de chocolate, pepitas e corações coloridos (ou decorativos ao gosto)

1º. Junte o açúcar com a manteiga, o ovo e misture tudo bem até obter um creme. Acrescente a farinha e a raspa do limão. Deixe repousar 15 minutos no frigorífico. Ligue o forno a 190°C.

2º. Estenda a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha até ficar com uma espessura fina. Com o auxílio de formas de cozinha, faça as formas ao seu gosto e de seguida decore a seu gosto.

3º. Transfira-as, cuidadosamente, para um tabuleiro sobre o qual foi previamente posto papel vegetal. Leve-as ao forno durante 12 minutos. Retire-as do tabuleiro e deixe-as arrefecer antes de servir.

