

Biscoitos clássicos simplificados



Biscoitos clássicos simplificados

Por Jideon F. Marques

© Copyright 2022 Jideon Marques - Todos os direitos reservados.

O conteúdo deste ebook não pode ser reproduzido, duplicado ou transmitido sem permissão direta por escrito do autor ou do editor.

Sob nenhuma circunstância qualquer culpa ou responsabilidade legal será imputada ao editor, ou autor, por quaisquer danos, reparações ou perdas monetárias devido às informações contidas neste ebook, direta ou indiretamente.

Notícia legal:

Este ebook é protegido por direitos autorais. É apenas para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste ebook sem o consentimento do autor ou editor.

Aviso de isenção de responsabilidade:

Observe que as informações contidas neste documento são apenas para fins educacionais e de entretenimento. Todo esforço foi feito para apresentar informações precisas, atualizadas, confiáveis e completas. Nenhuma garantia de qualquer tipo é declarada ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional. O conteúdo deste ebook foi derivado de várias fontes. Consulte um profissional médico licenciado antes de tentar este programa ou qualquer técnica descrita neste ebook.

Ao ler este documento, o leitor concorda que em nenhuma circunstância o autor é responsável por quaisquer lesões, morte, perdas, diretas ou indiretas, que sejam incorridas como resultado do uso das informações contidas neste documento, incluindo, mas não limitado a a, erros, omissões ou imprecisões.

Conteúdo

Introdução

Amor de Chocolate

Noitada

Rua Berkshire

Brittany's S'mores

perto da fogueira

Caramelo à Beira-mar

Chocolate Amêndoa Coco

Framboesa Chocolate

Manteiga de Amendoim Chocolate Reese

Recortes de biscoito de chocolate

Colorado

Faça as trilhas correndo

Gotas duplas de chocolate com menta

Nantucket

Pecan Chocolate Shorty

Inverno nos Berkshires

Frutas e Nozes

Maçãs enroladas no outono

Chukie's Pecan Dream

Key Lime

limão cereja

Limão Gengibre

noz macadâmia

Chá da Nina

creme de laranja

Bolas de Manteiga de Pecan

[Passas ao rum](#)

[Baunilha Noz Pêra](#)

[Açucar e pimenta](#)

[Brandi Alexandre](#)

[Canela da Manhã](#)

[casamento italiano](#)

[Tempero de abóbora](#)

[O Vermont](#)

[Favoritos de todos os tempos](#)

[Gotas de Chocolate](#)

[melaço de gengibre](#)

[Me beija](#)

[Manteiga de Amendoim Lucille](#)

[Noni's Old-Fashioned Spice Raisin](#)

[Aveia Passas](#)

[Pedaco de chocolate de outro mundo](#)

[bolo seco friável](#)

[Snickerdoodle](#)

[Recortes de biscoito de açúcar](#)

[Gráficos de Conversão de Métricas](#)

Introdução

Ao longo dos anos, ouvi as pessoas me dizerem como é complicado e demorado assar. Quando explico a eles o que faço com meus biscoitos, misturando tudo em uma tigela, eles ficam entusiasmados. A maioria das receitas de biscoito exige misturar os ingredientes secos e úmidos separadamente, mas descobri que isso não é necessário. Ao adicionar os ingredientes à tigela na ordem em que os listei, sua massa ficará perfeita. É mais fácil e simples, e você terá menos um prato para limpar!

Você vai se apaixonar novamente pela panificação, graças à simplicidade dessas receitas. Mesmo se você tiver os horários mais ocupados, terá tempo para preparar uma fornada de biscoitos deliciosos. Em menos de 30 minutos, você pode combinar todos os ingredientes em uma tigela, misturar, assar e sair parecendo um padeiro gourmet. Sem tempo para assar? Sem problemas. Em cerca de 10 minutos, você pode fazer a massa (de manhã, à noite ou quando quiser) e colocá-la na geladeira; asse em 24 horas.

Espero que este livro torne sua vida um pouco mais fácil e um pouco mais doce.

Ingredientes e ferramentas

É aqui que simplifiquei ainda mais a sua vida e conto tudo o que usei e onde encontrei.

Misturador: Eu uso uma batedeira elétrica KitchenAid para preparar minha massa e recomendo muito. Você também pode usar uma batedeira elétrica ou apenas misturar a massa à mão (se você tiver músculos grandes!).

Forno: Você pode usar qualquer forno para assar esses biscoitos. Eu usei três fornos (dois fornos elétricos comuns e um forno de convecção) para testar essas receitas, então o tempo deve ser bem preciso.

Manteiga: Usei manteiga com sal e sem sal em meus biscoitos e, honestamente, não faz muita diferença. Se você gosta de sua comida um pouco salgada, use manteiga com sal; se não, use manteiga sem sal. Use o que é bom para você e divirta-se!

Quanto à temperatura da manteiga, se você tiver uma batedeira, como eu, pode usar manteiga gelada direto da geladeira. Se estiver misturando à mão, é melhor que a manteiga esteja em temperatura ambiente (geralmente leva de 30 minutos a 1 hora para amolecer quando retirada da geladeira) ou amolecida no micro-ondas. Eu nunca uso manteiga derretida; faz biscoitos planos.

Extratos: Eu uso muitos extratos diferentes. Você pode comprar alguns extratos na mercearia, ou comprar online (compro a maioria dos meus em www.beanilla.com).

Nozes, frutas secas, pedaços de caramelo e marshmallows: Se não consigo encontrar um destes produtos localmente, compro-o online (gosto www.nuts.com, www.nutsinbulk.com, e www.superiornut.com). Pedaços de caramelo têm sido um desafio para mim encontrar. A Nestlé tem, e eu comprei na www.nuts.com. Quanto aos marshmallows, eu uso Kraft Jet-Puffed Mallow Bits. Eles