

Biscoito de Baunilha

3 xícaras de farinha de trigo (aconselho: Anaconda, Renata ou Sol)
½ colher de chá de sal
1 tablete de 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
(aconselho: La Serenissima)
1 xícaras de açúcar (aconselho: União)
1 ovo
2 colheres de chá de extrato de baunilha (aconselho: Oetker)

Biscoito de Chocolate

2 ½ xícaras de farinha de trigo (aconselho: Anaconda, Renata ou Sol)
½ xícara de cacau em pó (aconselho: Callebout)
½ colher de chá de sal
1 tablete de 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
(aconselho: La Serenissima)
1 xícaras de açúcar (aconselho: União)
1 ovo
2 colheres de chá de extrato de baunilha (aconselho: Oetker)

Glace

1 receita

- 500 g de açúcar de confeitiro Glaçucar da marca União
- 3 colheres de sopa de pó de merengue (eu uso Mix)
- ½ colher de chá de cremor tártaro
- ¼ de xícara de água quente
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha (ou outro de sua preferência)
- 2 colheres de chá de limão espremido e coado.

Duplicada

- 2 pacotes de 500 g de açúcar de Confeitiro Glaçucar
- ½ xícara de água morna
- 6 colheres de sopa de pó de merengue
- 1 colher de chá de cremor tártaro
- 4 colheres de chá de extrato de baunilha (ou outro de sua preferência)
- 4 colheres de limão espremido e coado