

# Biscoitos Butter Cookies

Receitas e guia passo a passo  
Recipes and step-by-step guide

---



# Ingredientes

## Ingredients

### 300g de farinha de trigo

300g (2 1/2 cups) plain flour

### 1 colher de chá de extrato ou aroma de baunilha

1 teaspoon vanilla extract or essence

### 220g de manteiga sem sal

220g (1 cup) unsalted butter

### 1/2 colher de chá de fermento químico em pó

1/2 teaspoon baking powder

### 140g de açúcar branco

140g (3/4 cup) white sugar

### 1/2 colher de chá de sal

1/2 teaspoon salt

### 1 ovo

1 egg

# Preparação

## Directions

**Prepare os ingredientes, medindo cada um deles e deixando-os prontos para o início da receita.**

Prepare the ingredients, measuring each one and having them ready for the start of the recipe.

**Bata a manteiga com o açúcar e o sal. Com o auxílio de uma batedeira, bata durante cerca de 4 a 5 minutos, em velocidade média, até que se forme um creme claro e fofo. Durante este processo, é incorporado ar na mistura, o que contribuirá para a fermentação dos biscoitos.**

Cream together the butter, sugar, and salt. Using an electric mixer, beat for approximately 4 to 5 minutes at medium speed until a light and fluffy cream is formed. This process incorporates air into the mixture, contributing to the leavening of the biscuits.

**Adicione o ovo e a baunilha. Bata, em velocidade média, até que estejam incorporados. As gemas possuem propriedades emulsificantes. Elas serão responsáveis por estabilizar e homogenizar a emulsão (mistura de dois líquidos imiscíveis, "que não se misturam") formada pela gordura da manteiga e a água das claras dos ovos.**

Add the egg and vanilla. Beat at medium speed until fully incorporated. Egg yolks possess emulsifying properties, stabilizing and homogenizing the emulsion formed by the fat in the butter and the water in the egg whites.

# Preparação

## Directions

**Adicione a farinha em 3 etapas e o fermento químico. Bata, em velocidade média, até que a farinha e o fermento estejam incorporados. Desligue a batedeira.**

Incorporate the flour in three stages and add the baking powder. Beat at medium speed until the flour and baking powder are fully integrated. Turn off the mixer.

**Molde a massa em formato de bola, envolva-a em película aderente e leve a refrigerar durante 2 a 8 horas. A temperatura ideal para a preparação dos biscoitos é entre 15 a 20°C. A manteiga é maleável, mas mantém a estrutura.**

Shape the dough into a ball, wrap it in plastic wrap, and refrigerate for 2 to 8 hours. The ideal temperature for preparing cookies is between 15 and 20°C. The butter is malleable but retains its structure.

**Pré-aqueça o forno a 180°C.**

Preheat the oven to 180°C.

**Polvilhe uma superfície plana com farinha de trigo ou forre com uma folha de papel vegetal. Com a ajuda de um rolo, estenda a massa em formato circular. Corte os biscoitos com o auxílio dos cortadores. Tenha cuidado com a temperatura da massa durante a manipulação.**

Dust a flat surface with plain flour or line it with parchment paper. Using a rolling pin, roll out the dough into a circular shape. Cut out the cookies with the help of cookie cutters. Be mindful of the dough temperature during handling.

**Coloque os biscoitos num tabuleiro forrado com papel vegetal ou tapete de silicone. Leve ao forno a 180°C durante 18 a 20 minutos. Repita este passo até todos os biscoitos terem ido ao forno. O forno deve estar pré-aquecido e a massa do biscoito deve estar fria. Estas condições contribuem para que os biscoitos não se espalhem e fiquem mais altos. Ter em conta que o tempo de cozedura pode variar de acordo com o forno.**

Place the cookies on a baking tray lined with parchment paper or a silicone baking mat. Bake at 180°C for 18 to 20 minutes. Repeat until all the cookies have been baked. Ensure the oven is preheated, and the cookie dough is cold. These conditions help prevent the cookies from spreading and result in taller cookies. Note that the baking time may vary depending on the oven.

**Quando os biscoitos arrefecerem, armazene num recipiente hermético ou sirva de seguida.**

Once the cookies have cooled, store them in an airtight container or serve immediately.