CASA ESCOLA

ANTÓNIO SHIVA®

CASINHAS DE BISCOITO

1- PREPARAÇÃO DA MASSA

INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 300g de manteiga sem sal (ou creme vegetal)
- 200g de açúcar branco
- 2 ovos
- Pitada de sal
- Aroma a gosto (raspas de laranja ou limão ou gengibre e canela em pó, etc....)

MODO DE PREPARAÇÃO

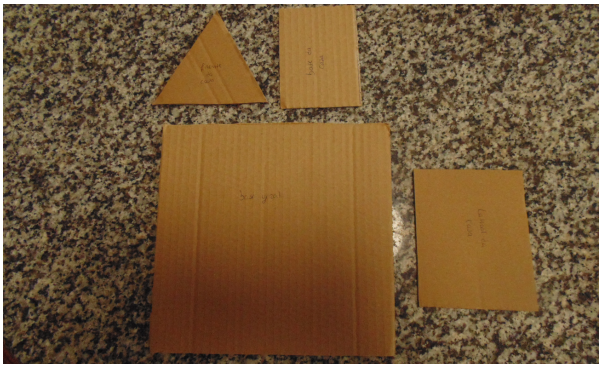
1. Coloque a manteiga e o açúcar numa tigela e bata com a batedeira até a mistura ficar homogénea.
2. Junte os ovos e o aroma a gosto e bata novamente. Adicione finalmente a farinha e misture até envolver a farinha.
3. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e molde-a em forma de quadrado (se for necessário pode amassar um pouco para se certificar que toda a farinha ficou envolvida).
4. Envolva a massa em película filme e deixe repousar no frigorífico pelo menos uma hora.

CASA ESCOLA

ANTÓNIO SHIVA®

CASINHAS DE BISCOITO

2- PREPARAÇÃO DOS MOLDES



MATERIAL

- Anexo dos moldes impresso
- Tesoura
- Caneta
- Cartão
- Papel de alumínio

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Recorte as peças apresentados no ficheiro do molde.
2. Use esse molde e desenhe as peças em cartão.
3. Recorte e forre com papel de alumínio. E pronto, já tem as suas formas.
4. Pode usar apenas os moldes de papel, mas se tiver ajudantes mais novos, ajuda ter um material mais resistente.
5. Selecionámos também cortadores de bolacha em forma de boneco, pinheiro e estrelas para adicionar mais decorações às nossas casinhas.
6. Apesar de apenas ter um molde de cada, terá que cozer dois triângulos, uma base estrutura, dois telhados e estrutura da casa. Pode cozer as decorações que desejar (pinheiros, bonecos, estrelas etc).

CASA ESCOLA

ANTÓNIO SHIVA®

CASINHAS DE BISCOITO

3- PREPARAÇÃO DAS BOLACHAS

MATERIAL

- Moldes das bolachas
- Massa das bolachas
- Corante (opcional)
- Farinha q.b.

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Depois de ter a massa repousada e os moldes prontos, está na hora de cozer as bolachas.
2. Pré-aqueça o forno a 180º. Retire a massa do frigorífico.
3. Enfarinhe a sua superfície de trabalho e estique a massa. Não pode ficar muito alta nem muito fina, meio centímetro será o suficiente.
4. Corte as partes da casa e coloque num tabuleiro coberto com papel vegetal.
5. No caso dos telhado e do pinheiro, retirámos um pouco de massa e colorimos de vermelho e verde, respetivamente. O adicionar de corantes líquidos fará com que a massa fique mais mole e pode ser necessário usar mais farinha. Se não quiser usar corantes, use a mesma massa para tudo que ficará bonito na mesma.
6. Deixe a massa cozer até ficar dourada. Depois de a retirar do forno, deixe arrefecer um pouco em cima de uma grade, no papel vegetal e depois retire para um superfície lisa.

CASA ESCOLA

ANTÓNIO SHIVA®

CASINHAS DE BISCOITO

4- MONTAGEM E DECORAÇÃO

1º PASSO - FAZER A COLA

- 3 claras à temperatura ambiente
- 175g de açúcar em pó
- ½ c.s. de amido de milho
- ½ c.s. de sumo de limão

Bata as claras em castelo e assim que começarem a espumar acrescente o açúcar aos poucos. Assim que o açúcar estiver envolvido, junte o amido e finalmente o sumo de limão.

MONTAGEM

1. Para a montagem, coloca-se a base de toda a casa numa base de cartão, ou outra.
2. Depois colocamos cola no local onde iremos fixar a casa. Colamos a base da casa e com todo o nosso carinho prendemos as paredes e os telhados, conforme indicado nas imagens acima. Depois é só dar largas à imaginação e decorar.

DECORAÇÃO

1. Para decorar e acrescentar mais alegria à casa usámos diferentes coisas:
2. Coco ralado (para a neve)
3. Bolo de espinafres e de beterraba (para a relva e para a terra)
4. Cereais de diferentes tipos
5. Gomas e outros doces