

Se você tem a máquina de fazer biscoitos, use-a!

As máquinas de fazer biscoitos estão ganhando popularidade, especialmente entre os padeiros caseiros. Isso ocorre porque eles tornam o processo de assar biscoitos muito mais fácil e rápido do que assá-los à mão. Neste artigo, veremos por que as [máquinas de fazer biscoitos](#) são tão populares e o que você pode esperar ao comprar uma.

Por que fazer biscoitos?

Biscoitos, ou biscoitos e molhos, são alimentos simples, mas deliciosos, que podem ser feitos de forma rápida e fácil em uma máquina de biscoitos. Quer esteja à procura de algo para o acompanhar até ao jantar ou um lanche rápido, os biscoitos são uma ótima opção. Aqui estão cinco razões para fazer biscoitos:

1. Eles são fáceis de fazer - Basta colocar os ingredientes na máquina, configurá-la para a configuração de massa necessária e pressione Iniciar.
2. Eles são versáteis - Biscoitos podem ser feitos com praticamente qualquer coisa que você tenha à mão, então eles são perfeitos para quando você não tem tempo para pensar no que cozinhar.
3. Eles são reconfortantes - Os biscoitos são fofos e macios, tornando-os perfeitos para acalmar o estômago depois de uma grande refeição ou quando você só precisa de um pouco de conforto.
4. Eles são econômicos - Biscoitos são um dos ingredientes mais baratos que você pode comprar, então eles são ótimos para quando você quer algo rápido e fácil.
5. Eles têm um ótimo sabor - Não importa como você os faça, os biscoitos sempre têm um ótimo sabor!



O que é uma [máquina de fazer biscoitos](#)?

Existem muitos tipos de máquinas de biscoito no mercado, mas o mais popular é provavelmente a máquina de biscoito manual. Este tipo de máquina usa um rolo para alisar a massa e, em seguida, corta-a em biscoitos com um cortador ou a extrusa através de uma matriz para criar biscoitos com uma forma específica.

O outro tipo de máquina de biscoitos é a máquina de biscoitos elétrica. Essas máquinas usam eletricidade para cozinhar e moldar biscoitos. Eles geralmente são mais caros do que as máquinas operadas manualmente e têm mais recursos, como vários modos de cozimento, configurações de temperatura e opções de corte.

Como usar uma máquina de fazer biscoitos

Se você tiver uma máquina de fazer biscoitos, use-a! Biscoitos são uma ótima maneira de usar pão velho ou sobras, e eles fazem um delicioso café da manhã ou lanche. Aqui estão quatro dicas para usar sua máquina de biscoitos:

1. Pré-aqueça o forno a 400 graus Fahrenheit antes de assar os biscoitos. Isso ajudará a garantir que os biscoitos cozinhem uniformemente.
2. Siga as instruções do fabricante para medir os ingredientes e encher a máquina de biscoitos com eles. Certifique-se de usar um leve toque ao pressionar as bolas de massa; pressionar demais pode resultar em biscoitos duros.

3. Asse os biscoitos por 8-10 minutos, ou até que estejam dourados e cozidos. Deixe-os esfriar um pouco antes de servir.

4. Aprecie seus biscoitos recém-assados!

Dicas para fazer biscoitos perfeitos

Se você tem uma máquina de biscoitos, sempre tem a receita perfeita para biscoitos! Aqui estão algumas dicas para fazer biscoitos perfeitos sempre:

1. Comece com uma superfície de trabalho fria e limpa.
2. Pré-aqueça o forno na configuração mais alta.
3. Forre uma assadeira com papel manteiga e coloque os biscoitos sobre ela.
4. Use um garfo para bater levemente a manteiga e os açúcares até ficar leve e fofo.
5. Adicione a mistura de farinha e mexa apenas até combinar. Não misture demais!
6. Despeje ou pincele a massa uniformemente sobre os biscoitos e leve ao forno por 15-20 minutos, ou até dourar e estar cozido (os centros devem estar macios).
7. Deixe os biscoitos esfriarem na assadeira por 10 minutos antes de servir. Apreciar!

Variações de biscoito

Se você tem uma máquina de fazer biscoitos, há infinitas possibilidades do que fazer com ela. Aqui estão algumas variações que criamos:

-Biscoitos de chocolate: Combine 1/2 xícara de gotas de chocolate meio amargo com 2 colheres de sopa de manteiga em uma tigela e bata até combinar. Misture 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio e 1/4 colher de chá de sal. Adicione 3 xícaras de farinha de trigo e misture até ficar homogêneo. Enrole a massa em bolas de 1 polegada e coloque em uma assadeira untada. Asse a 400 graus por 10 minutos ou até dourar.

-Tapas de manteiga de amendoim: Pré-aqueça o forno a 350 graus F (175 graus C). Forre uma assadeira de 8x8 polegadas com papel manteiga. Em uma tigela grande, misture 1 xícara de manteiga de amendoim, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de chá de extrato de baunilha e 2 xícaras de farinha de trigo. Misture bem até que os ingredientes estejam combinados. Use as mãos para formar a massa em bolas de 1 polegada e coloque na assadeira preparada. Achate as bolas ligeiramente com a mão. Asse a 350 graus F (175 graus C) por 12 minutos ou até dourar.

Conclusão

Fazer biscoitos é uma habilidade que muitas vezes é deixada para os especialistas, mas não deixe que isso o impeça! Com uma máquina de fazer biscoitos como a que temos aqui na Williams-Sonoma, é fácil preparar biscoitos deliciosos em pouco tempo. Esses biscoitos não são apenas perfeitos para ocasiões especiais, como sanduíches de café da manhã ou chá da tarde, mas também são uma excelente base para receitas doces e salgadas mais elaboradas. Se você decidir experimentar ou não esta receita, espero que goste!