

## Biscoito de Melado

### Ingredientes:

1 xícara (chá) de Melado  
6 ovos  
1 xícara (chá) de Açúcar Mascavo  
2 colheres (sopa) de Manteiga  
1 colher (chá) de Canela em pó  
1 colher (café) de Cravo em pó  
1 xícara (chá) de Leite  
1 colher (sopa) de Sal Amoníaco  
1,5 kg de Farinha de Trigo



### Modo de Preparo:

Ferva o leite e espere amornar.

Coloque o sal amoníaco dentro de uma bacia grande e junte o leite morno. Aguarde a mistura espumar, então acrescente o açúcar e o melado e misture bem para dissolver tudo.

Acrescente os ovos e misture novamente.

Em seguida adicione a manteiga e bata com a ajuda de um batedor de arame para formar um creme homogêneo.

Acrescente a canela e o cravo junto com o creme e misture com uma colher.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e quando não conseguir mais misturar a massa com a colher, comece a misturar com a mão, acrescente a farinha e amasse até formar uma massa uniforme, macia e que não grude nas mãos (pode ser que não precise usar toda a farinha).

Abra a massa com um rolo, corte com cortadores de biscoito e coloque em assadeiras polvilhadas com farinha.

Leve para assar em forno preaquecido à 180°C por 15 minutos ou até ficarem levemente douradas.