



M E R R Y

# Christmas

E-Book de Natal

[www.deboracastilho.com.br](http://www.deboracastilho.com.br)

 [@deboracastilhocosta](https://www.instagram.com/deboracastilhocosta)





# Biscoitos de Natal de Canela

## Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/3 xícara de açúcar demerara
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco
- 1 ovo

## Modo de preparo:

Misture tudo até formar uma massa. Modele os biscoitos, leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 15–20 min. Decore com glacê de açúcar de confeiteiro e limão (opcional).

[www.deboracastilho.com.br](http://www.deboracastilho.com.br)







# Rabanada Assada com Leite Zero Lactose

## Ingredientes:

- Fatias de pão de Brioche Debora Castilho Panificação Artesanal sem glúten
- 1 xícara de leite zero lactose
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1/2 colher (chá) de canela
- 1 ovo

## Modo de preparo:

Misture leite, ovo, açúcar e canela. Mergulhe o pão. Coloque em assadeira untada. Asse a 200 °C por 20 min (virando na metade).

[www.deboracastilho.com.br](http://www.deboracastilho.com.br)





## Trufas de Chocolate com Damasco

### Ingredientes:

- 200 g de chocolate amargo sem glúten e sem lactose (mín. 70%)
- 100 ml de creme de leite vegetal (coco ou castanha)
- 1/3 xícara de damascos secos picados
- Cacau em pó para enrolar

### Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate em banho-maria.
2. Misture o creme vegetal e os damascos picados.
3. Leve à geladeira por 2 horas para firmar.
4. Modele bolinhas e passe no cacau em pó.
5. Mantenha refrigerado até servir.

[www.deboracastilho.com.br](http://www.deboracastilho.com.br)

