

BISCOITOS DE CANELA (SEM OVO)



INGREDIENTES

- 500 GR DE FARINHA BRANCA NEVE
- 250 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 100 GR DE MANTEIGA
- 1 DL DE NATAS
- 2 DL DE LEITE
- 2 COLHERES DE SOBREMESA DE CANELA EM PÓ
- RASPA DE 2 LIMÃO
- 2 COLHERES DE CAFÉ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180 graus.

2. No copo colocar lâmina de corte / amassar adicionar manteiga vel 3 / 90 graus / 3 minutos.

3. Juntar farinha, açúcar e fermento programar massas P1. Ir colocando o leite, natas, raspa e canela pelo bocal a meio do programa fazer stop pois a massa é pouco pesada para a máquina no meio ver.

4. Após um minuto de estar parada carregar no start e deixar terminar.

5. Moldar bolinhas passar por canela levar ao forno numa toalha de silicone cerca de 15 a 20 minutos.
