Sobremesas

BISCOITOS DE LIMÃO E NATAS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
15-20 Doses

INGREDIENTES

- 100 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 50 GR DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO
- RASPA DE LIMÃO
- 1 OVO
- 6 COLHERES DE SOPA NATAS FRESCAS
- 260 GR DE FARINHA BRANCA NEVE

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180º.
2. No copo da CC colocar lâmina corte / amassar adicionar manteiga, açúcar, fermento e a raspa de limão programa massas P1.
3. Após 20 seg. adicionar ovo, natas deixar correr o programa 30 seg.
4. Adicionar farinha e deixar terminar programa.
5. Moldar os biscoitos fiz com a ajuda m-press levar ao forno num tabuleiro forrado com papel vegetal ou folha de silicone 15 minutos.