

BISCOITOS DE TRÁS-OS-MONTES



INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 250 ML LEITE MORNO
- 125 ML DE AZEITE MORNO
- 1/2 CÁLICE DE AGUARDENTE
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE CANELA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 1/2 COLHER DE SOBREMESA DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 500 GR DE FARINHA
- OVO PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. No taça com a lâmina para amassar batem-se os ovos com o açúcar 3 min/vel 6;

2. Continuar a bater na vel. 6 e juntar o leite e azeite morno pelo bocal, em seguida juntar a aguardente e continuar a bater na vel. 6/ 2 min;

3. Em seguida juntar aos poucos a farinha, canela, bicarbonato e fermento, deixar mais 2 min/vel. 6;

4. Com uma colher de sopa colocar montinhos da massa em tabuleiros forrados com papel vegetal, polvilhar com açúcar e levar ao forno pré-aquecido a 190º cerca de 15 minutos.
