

# BISCOITOS "ESQUECIDOS"



## CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 220º

---

2. Lâmina amassar/triturar:

---

3. Colocar os ovos, o açúcar e as raspas na taça - programa p2 de massas.

---

4. Colocar a farinha e o fermento - programa P3 de massas-

---

5. Retirar a lâmina, programar o temporizador para 10 minutos (sem vel. nem temp.) e deixar a massa a descansar.

---

6. Forrar um tabuleiro com papel vegetal e ir colocando colheradas de massa com alguma distância entre si. Levar ao forno cerca de 10min ou até estarem douradas.

---

8. adaptação da receita

<http://asreceitasdatita.blogspot.pt/2014/03/esquecidos-na-bimby.html>

---

## INGREDIENTES

- 300G FARINHA
- 250G AÇÚCAR (USEI APENAS 125G DE AÇÚCAR AMARELO)
- 5 OVOS
- 1 CL. CAFÉ DE RASPA DE LIMÃO OU LARANJA
- 1 CH.CHÁ DE FERMENTO