

CRINKLES DE LIMÃO E COCO



CONFEÇÃO

1. Numa tigela juntar a farinha, fermento, coco, sal e bicarbonato envolver bem reservar.

2. No copo da CC coloca a raspa , manteiga e açúcar, 30 seg / vel 8.

3. Juntar o ovo, sumo e 40 seg / vel 8.

4. Adicionar a mistura da farinha, 20 seg/vel 4

5. Se não estiver tudo misturado, acabar com a colher ou espátula.

6. Pode por corante verde não o fiz por ser de limão se fizesse de lima colocaria juntamente com o sumo cerca de meu frasco ou mais teriam de ver a tonalidade...

7. Numa taça colocar açúcar em pó, moldar em bolas e passar no açúcar.

8. Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal ou folha de silicone.

9. Em forno pré aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos não mais.

INGREDIENTES

- 75 GR MANTEIGA
- 170 GR ACUCAR EM PÓ (PODE SER NORMAL) EU REDUZO SEMPRE PARA 100 GR
- 1 OVO
- RASPA DE 1 LIMÃO INTEIRO OU LIMA
- SUMO DE LIMÃO OU LIMA
- PITADA SAL FINO
- 200 GR FARINHA COM FERMENTO
- 100 GR COCO RALADO
- 1 COLHER CHA FERMENTO
- 1 COLHER DE CAFÉ BICARBONATO OPCIONAL
- PITADA DE SAL
- ACUCAR EM PO