

# BISCOITOS DE MEL



## CONFEÇÃO

1. Na taça com a lamina amassar triturar colocar o ovo o açúcar a manteiga o mel a casca de limão e a canela velocidade 6 durante 2 minutos.
2. Velocidade 7 durante 3 minutos colocar aos poucos por o bocal da tampa até a massa moldável (se preciso colocar mais farinha) reserve por uns minutos.
3. Colocar a massa o dispara biscoitos disparara para papel vegetal levar ao forno já pré aquecido a 180º durante 10 minutos retirar do forno e deixar arrefecer ates de guardar
4. Coloquei algumas pintarolas ates de ir ao forno

## INGREDIENTES

- 150GR DE AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 120GR DE MANTEIGA (USEI A DE BARRA DE CULINÁRIA)
- 225GR DE FARINHA (USEI TIPO 55)
- 1 OVO
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA (NÃO USEI )
- 2 COLHERES DE SOPA DE MEL
- ESTA RECEITA FOI SEGUIDA POR UMA PESQUISA NA INTERNET FIZ ALGUMAS ALTERAÇÕES