

QUEQUES DE LIMÃO E IOGURTE



INGREDIENTES

- 220 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 100 G DE AÇÚCAR
- 1 C. DE SOPA DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 IOGURTE SABOR A LIMÃO (OU NATURAL)
- RASPA E SUMO DE 1 LIMÃO
- 2 OVOS
- 1 C. CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA

CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha, o fermento, o açúcar, o iogurte, os ovos, a raspa e sumo do limão, o extracto de baunilha e a manteiga, na taça, com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3 durante 3 min.

2. Divida o creme pelas forminhas, previamente untadas.

3. Leve ao forno e deixe cozer durante 20/25 min.
