

NUVENS DE LIMÃO



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180 graus.

2. Coloque todos os ingredientes na taça.

3. A manteiga deve estar amolecida.

4. Programe Pastry P1.

5. Disponha a massa, com a ajuda de uma colher, em formato bola num tabuleiro forrado com papel vegetal. O tempo depende do forno, mas até as beiras ficarem douradas.

6. Retire do forno e polvilhe com açúcar fino.

INGREDIENTES

- 330G FARINHA T55
- 300G AÇÚCAR MASCAVADO CLARO
- 4 C. SOPA MANTEIGA BEM CHEIAS
- 2 OVOS M
- SUMO LIMÃO (A GOSTO)
- AÇÚCAR FINO PARA DECORAR