Infantil

BISCOITOS DE LIMÃO E COCO

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 280 GR DE FARINHA
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 160 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 80 GR DE COCO RALADO
- 1 OVO
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Acessório amassar/triturar
2. Colocar a manteiga. Programar 2 minutos, 75°.
3. Colocar o ovo e o açucar. Programar velocidade 6, 3 minutos.
4. Junte a farinha aos poucos e acrescente o fermento. Programar velocidade 4 durante 2 minutos ou até a farinha envolver.
5. Adicione o coco ralado, a raspa de limão, o açúcar baunilhado e o sal. Programar velocidade 4 até que forme uma massa homogénea.
6. Forre um tabuleiro com papel vegetal ou tapete de silicone e molde bolinhas de massa que em seguida serão calcadas com um garfo.
7. Leve ao forno pré aquecido a 180ºc durante 20 a 30 minutos, consoante o tamanho e grossura da massa.
8. Depois de frios, guarde dentro de uma caixa ou frasco hermeticamente fechados.
9. Receita de Virgínia Almeida
10. Adaptada de http://oquehaprojantar.blogspot.pt/2012/01/biscoitos-de-limao-e-coco.html?m=1