

BISCOITOS DE AZEITE DA BEIRA ALTA



INGREDIENTES

- 6 OVOS XL
- 250GR DE AÇÚCAR
- 2,5 DL DE AZEITE
- 500 GR DE FARINHA APROXIMADAMENTE (DEPENDE DO TAMANHO DOS OVOS)
- UMA COLHER DE CHÁ DE AGUARDENTE
- UMAS GOTAS DE LIMÃO
- 10G DE FERMENTO QUÍMICO (TIPO ROYAL)
- 1 COLHER (DE CHÁ) DE BICARBONATO.
- AÇÚCAR E CANELA PARA POLVILHAR.

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 200°

2. Acessório batedor.

3. Bater os ovos inteiros com o açúcar , a aguardente, o azeite e as gotas de limão. Programar velocidade 6, 15 minutos.

4. Alterar para o acessório de amassar triturar.

5. Programar P1 massas e adicionar a farinha com o fermento e bicarbonato pela abertura da tampa do vapor.

6. Ter o forno pré aquecido a 200°.

7. Polvilhar o tabuleiro,que deve estar quente,com farinha. Colocar "montinhos" de massa. Colocar no forno por cerca de 15 minutos. No final, polvilhar com açúcar em pó e canela, ao sair do forno.

8. Receita e foto de Lurdes Santos
