

FOGAÇAS DE ALCOCHETE



CONFEÇÃO

1. - Peneirar a farinha para o copo e adicionar os restantes ingredientes (com excepção da gema) e programar 1 minuto a velocidade 6;
2. - Formar bolinhas (se for necessário, colocar farinha nas mãos/colheres para ajudar a dar a forma);
3. - Dispor as mesmas num tabuleiro forrado com papel vegetal e pincelar com a gema de ovo batido;
4. - Levar ao forno a 180°C durante 15 minutos;
5. - Depois de frias guardar num recipiente hermético;

INGREDIENTES

- - 250G DE FARINHA DE TRIGO;
- - 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO;
- - 1 COLHER DE SOPA DE CANELA EM PÓ;
- - RASPAS DE 1 LIMÃO;
- - 70G DE MANTEIGA AMOLECIDA;
- - 120ML DE ÁGUA MORNA;
- - 175G DE AÇÚCAR AMARELO;
- - 1 GEMA DE OVO (PARA PINCELAR);