

# BISCOITOS DE LIMÃO



## INGREDIENTES

- - 375G FARINHA SEM FERMENTO
- - 125G FARINHA COM FERMENTO
- - 100G MANTEIGA
- - 250G AÇÚCAR
- - 2 OVOS
- - RASPA DE 1 LIMÃO (PUS DE 2 GRANDES)

## CONFEÇÃO

1. lâmina de amassar + manteiga aos cubos = vel.3 /2 minutos/70 graus.

---
2. açúcar + ovos = vel. 7/4 minutos.

---
3. farinha + raspa = vel.5/3 minutos. Se a massa estiver muito rija por um pinguinto de leite. Deve formar uma bola.

---
4. pré -aquecer o forno a 180 graus com ventilação.

---
5. formar bolinhas com a mão e esborrachá-las com um garfo. (Fiz com a M-Press). Dispô-las sobre papel vegetal na placa do forno.

---
6. meter no forno uns 15 minutos ou até ficar da cor que gosta.

---
7. deixar arrefecer sobre uma grelha

---
8. Observação: dá para aproximadamente 50 biscoitos

---