Sobremesas

BISCOITOS DA SÓNIA

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
19-20 Doses

INGREDIENTES

- 900 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 375 GR DE AÇÚCAR
- 200 GR DE MANTEIGA
- 200 ML DE LEITE CÔCO
- 2 COLHERES DE SOPA CANELA
- RASPAS DE LARANJA
- AROMA DE LARANJA
- 6 GEMAS

CONFEÇÃO

1. No copo da CC colocar lâmina corte/ amassar adicionar manteiga vel 3 / 90 graus / 2 minutos.
2. Juntar açúcar programar Massas P1.
3. Enquanto amassa adicionar pelo bocal as gemas uma a uma.
4. Juntar raspas, aroma, leite côco, canela vel 5 / 1 minuto.
5. Adicionar farinha programar massas P1 parar meio, e continuar pois a massa é pesada.
6. Retirar e moldar fiz na m-press da tupperware levar ao forno pinceladas com gema cerca de 13 minutos a 180 graus.