

AMANTEIGADOS DE LIMÃO DE 10 MINUTOS! ANOTE A RECEITA!

INGREDIENTES

2 colheres de chá de suco de limão

1/3 xícara de leite

1/2 xícara de manteiga

3/4 xícara de açúcar

1 ovo

2 colheres de chá de raspas de limão

1 3/4 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio

Para a cobertura:

2 colheres de sopa de suco de limão

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180 °C

Misture as 2 colheres de chá de suco de limão com o leite, deixe separado por 5 minutos

Em uma tigela grande, bata a manteiga com 150 gramas de açúcar até formar um creme

Acrescente o ovo e bata novamente

Misture o suco de limão com o leite

Separadamente, misture a farinha, o fermento e o bicarbonato

Coloque na vasilha com o creme preparado com a manteiga e o leite

Misture bem, formando uma massa cremosa

Em um tabuleiro que não precisa estar untado, ponha colheradas da massa, deixando os biscoitos arredondados.

Asse os biscoitos no forno preaquecido por 8 a 10 minutos, ou até que comecem a ficar com as bordas coradas. Tire os biscoitos do forno e deixe-os no tabuleiro durante 5 minutos. Depois coloque eles sobre uma grade de inox para que esfriem completamente.

Para fazer a cobertura, misture o restante do suco de limão com o açúcar

Passe a cobertura nos biscoitos frios

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13790-amanteigados-de-limao-de-10-minutos-anote-a-receita.html>