

BISCOITOS CASEIROS DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 xícara (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar (120 g)
- 1 colher (café) de fermento em pó (2 g)
- 1 colher (chá) de raspas de limão (4 g)
- 3 colheres de manteiga em temperatura ambiente (150 g)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e amasse tudo delicadamente, até obter uma massa homogênea

Abra a massa e enrole os biscoitinhos do tamanho desejado

Disponha em assadeira (com 3 dedos de distância) sem untar e asse no forno preaquecido

Deixe assar por 5 minutos (em fogo médio/alto)

Deixe esfriar para endurecer

Se delicie

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7154-biscoitos-caseiros-de-limao.html>