



BOLACHINHAS DE LIMÃO



Bolinhos, bolos e bolachas



20 MIN



FÁCIL



40 UNIDADES



YÄMMI 2

Ingredientes

- Casca de 1 limão (parte amarela)
- 150 g de açúcar
- 120 g de manteiga amolecida
- 300 g de farinha com fermento
- 1 ovo

Preparação

- 1º** Pré aqueça o forno a 180°C .
- 2º** No copo coloque a casca de um limão e o açúcar- Programe 10 segundos na velocidade 9. Repita se necessário.
- 3º** Adicione a manteiga, a farinha e o ovo. Programe 20 segundos na função amassar.
- 4º** Com o rolo de cozinha e sobre a bancada enfarinhada, estenda a massa e forme bolachinhas a gosto.
- 5º** Leve a cozer ao forno pré aquecido, num tabuleiro forrado com papel vegetal durante aproximadamente 10 minutos ou até ficarem douradas a gosto.

Nota: A altura das bolachinhas é relativa ao gosto de cada um.