

# BISCOITO DE LIMÃO

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1 limão (suco e raspas)
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes.

Amasse bem até formar uma massa homogênea.

Faça biscoitos arredondados ou do jeito que preferir e asse em forno preaquecido em temperatura regular até ficar ligeiramente dourados.

Se quiser, faça um glacê com suco de limão e açúcar até dar o ponto de passar com pincel.

Passa esse glacê nos biscoitos ainda quentes.

Se preferir os biscoitos menos doce, diminua a quantidade de açúcar.

Dependendo seja necessário colocar mais um ovo na massa, se por acaso não ter liga.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16778-biscoito-de-limao.html>