

# PASTA DE TÉ

## INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo

185 g de manteiga

1 xícara de açúcar

2 ovos

4 limões galego

## MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em um refratário e misture ao açúcar até ficar uniforme.

Em seguida, quebre um ovo e misture até incorporar à mistura.

Quebre o outro ovo e faça o mesmo.

Usando o suco dos 4 limões ou raspa da casca de 2 deles no ralador, acrescente e misture.

Peneire a farinha e misture com as mãos até virar uma pasta e reserve.

A seguir, fixe uma folha de papel manteiga no fundo de uma forma de assar.

Em um saco plástico resistente com bico cortado e tampinha com formato coloque a pasta e faça formas de biscoito sobre o papel manteiga.

Coloque para assar em forno com temperatura a 180º C por 10 minutos ou até dourar.

Decore como com cerejas, chocolate, etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24886-pasta-de-te.html>