

BISCOITO DE CASCA DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de água

1 xícara de chá de margarina

1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

casca picada de 1 limão

MODO DE PREPARO

Em uma Panela, leve ao fogo 1/2 xícara de chá de açúcar com a água e deixe ferver por cerca de 10 minutos.

Junte a casca de limão e mexa sempre, até açucarar, cerca de 3 minutos, e reserve.

Preaqueça o forno em temperatura média de 180°C.

Em uma tigela, coloque o restante do açúcar, a margarina e bata bem.

Junte a farinha e misture, até obter uma massa homogênea.

Estenda a massa com rolo sobre a mesa enfarinhada e corte com formas de sua preferência.

Coloque na assadeira e leve ao forno por 15 minutos.

Conserva em recipiente fechado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27194-biscoito-de-casca-de-limao.html>