

BISCOITINHOS DE LIMÃO

INGREDIENTES

250 g de margarina

2 xícaras de chá de açúcar

4 gemas

3 xícaras de chá de farinha de trigo

raspinhas de limão

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média (250 graus);

Na batedeira, bata a margarina com o açúcar e quando formar uma pasta homogênea, adicione as gemas, uma a uma.

Desligue a batedeira, acrescente aos poucos a farinha de trigo e as raspas de limão. Com as mãos, misture a massa, até formar uma bola.

Acomode a massa em uma vasilha, cubra com o plástico-filme e deixe descansar na geladeira por vinte minutos. Divida a massa em duas partes iguais.

Com ajuda de um rolo abra uma das metades da massa entre duas folhas de plástico-filme até obter uma espessura fina (de aproximadamente 4 mm).

Com ajuda de um aro de metal ou cortador de biscoitos faça os biscoitinhos. Com cuidado, acomode-os numa assadeira e leve ao forno por 15 minutos ou até ficarem levemente dourados. Repita esse passo com a outra metade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38115-biscoitinhos-de-limao.html>