

BISCOITO DE LIMÃO ECONÔMICO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

casca picada em tiras bem finas de 1 limão

1 e 1/2 xícara de (chá) de farinha de trigo

1 xícara de (chá) de margarina

MODO DE PREPARO

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

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

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

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

Junte a farinha, a casca de limão reservada e misture até formar uma bola homogênea.

Estique a massa com um rolo formando um retângulo de 0,5 cm espessura sobre a mesa enfarinhada, e corte em quadrados de 3 cm de lado.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno por 15 minutos.

Deixe amornar e retire.

Conserve em recipiente fechado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40287-biscoito-de-limao-economico.html>