BOLACHA DE CASCA DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara e 1/2 de chá de açúcar

1 colher sopa de sal amoníaco

raspas de 1 limão grande

2 colheres sopa de óleo de soja

2 colheres sopa de manteiga

1 xicara cha de leite

farinha de trigo quanto baste para dar ponto

o ponto é o mesmo de massa de pão

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma tigela, menos o leite e o sal amoníaco e a farinha de trigo, misture bem.

Coloque o leite em um copo alto, adicione o sal amoníaco, mexendo e despejando na tigela,

mexa muito bem.

Adicione a farinha de trigo aos poucos, até dar ponto de massa de pão.

Estique a massa, modele as bolachas, coloque em assadeira untada e enfarinhada.

Leve para assar por 25 minutos se quiser que fiquem clarinhas, ou até que dourem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45670-bolacha-de-casca-de-limao.html