

WORKSHOP

“5 POR DIA – COMA MAIS FRUTA E LEGUMES”

BOLACHAS DE LIMÃO



INGREDIENTES (25 bolachinhas)

350g de farinha
150g de açúcar amarelo
125g de margarina derretida
Sumo e raspa de um limão
1 ovo



UTENSÍLIOS

Balança
Taça
Rapador
Espregedor
Colher
Faca
Rolo da massa
Cortadores
“Salazar”
Tabuleiro de forno
Papel vegetal

PREPARAÇÃO

1. Bate a margarina meio derretida, com o açúcar, até obter um creme.
2. Junta a raspa e o sumo do limão e mexe bem.
3. Junta o ovo.
4. Por fim adiciona a farinha. Faz uma bola com a massa e leva ao frigorífico por 2h.
5. Pré aquece o forno a 180º.
6. Estende a massa com o rolo e corta as bolachinhas com os cortadores.
7. Forra o tabuleiro com papel vegetal e coloca as bolachinhas separadas.
8. Leva ao forno até ficarem douradas (cerca de 15 minutos).