



BISCOITOS DE LIMÃO

Rendimento: 40 unidades aproximadamente

Tempo de preparo: 20 min

Tempo de forno: 40 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo total: 1 h

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (120 g)

$\frac{3}{4}$ tablete de manteiga sem sal em temperatura ambiente (150 g)

1 colher (chá) de raspas de limão (2 g)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)

1 colher (café) de fermento em pó (2 g)

Modo de preparo:

1) Coloque todos os ingredientes em um recipiente, e amasse delicadamente até obter uma massa homogênea.

2) Abra a massa com o auxílio de um rolo e corte com um cortador próprio.

3) Arrume os biscoitos em uma assadeira sem untar e asse em forno preaquecido.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses.

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.