

Sobremesas Bolos

Biscoitos da Avózinha

30 min. Fácil Económico 20 doses

Ingredientes

200 g de manteiga sem sal
2 ovos
1 c. de chá de raspa de limão
250 g de farinha de trigo
1 c. de café de fermento em pó
1 pitada de sal
50 g de frutas cristalizadas
50 g de uvas passas sem sementes
1 cálice de rum
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	202,9 kcal	10%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	10,5 g	15%*
Hidratos de Carbono	23,0 g	9%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Bata a manteiga até ficar cremosa.
2. Acrescente as gemas, sem parar de bater.
3. Junte o Leite Condensado NESTLÉ em fio, até obter um creme leve e esbranquiçado.
4. Entretanto, ligue o forno (150ºC). Junte ao creme batido a raspa de limão.

5 Misture bem, incorporando a farinha o fermento e o sal.

6 Acrescente frutas cristalizadas picadas e as passas regadas com o cálice de rum.

7 Continue a misturar bem, até obter uma consistência homogénea, que permita formar biscoitos.

8 Usando duas colheres, deite pequenas porções de massa sobre um tabuleiro untado com manteiga, mantendo uma distância de 8 cm entre as porções.

9 Bata uma clara ligeiramente e pincele os biscoitos.

10 Coza-os no forno durante cerca de 15 a 20 minutos.

11 Quando os biscoitos estiverem cozidos, retire-os do forno e deixe-os a arrefecer sobre uma grelha.

12 Depois de frios guarde-os numa lata tapada.