

Sobremesas Bolos

Biscoitos d'Avó

30 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

200 g gordura vegetal hidrogenada
2 gemas de ovo
1 clara de ovo
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
1 c. de sobremesa raspa de casca de limão
250 g de farinha
1 c. de café de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	296,1 kcal	15%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	16,2 g	23%*
Hidratos de Carbono	32,3 g	12%*

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

Preparação

1. Bata a margarina até ficar cremosa. Acrescente as gemas sem parar de bater.
2. Junte o leite condensado em fio, até obter um creme leve e esbranquiçado.
3. Entretanto ligue o forno a 150ºC. Junte a raspa de limão ao creme anterior. Misture bem, incorporando a farinha, o fermento e o sal.
4. Usando a ajuda de duas colheres, deite pequenas porções de massa sobre o tabuleiro, previamente untado com manteiga, procurando manter uma distância de cerca de 8 cm entre as porções.
5. Bata ligeiramente uma clara e pincele os biscoitos com a mesma. Coza-os no forno durante cerca de 15 a 20 minutos.

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

7 Depois de frios guarde-os numa lata tapada.