

Sobremesas Bolos

Areias de Gengibre

35 min. Fácil Moderado 15 doses

Ingredientes

425 g de farinha
150 g de açúcar
200 g de banha
1 raspa de casca de limão (1 limão)
75 g de gengibre ralado (fresco)

Informação nutricional

Energia	260,8 kcal	13%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	13,6 g	19%*
Hidratos de Carbono	31,9 g	12%*

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

Preparação

1. Aqueça o forno a 180ºC.
2. Peneire a farinha com o açúcar em monte sobre a bancada da cozinha.
3. Faça uma cova no meio, deite a banha, a raspa da casca de limão e o gengibre.
4. Trabalhe a massa em areia, só com a ponta dos dedos e depois molde em bola, apertando a massa.
5. Com a ajuda de farinha, tenda a massa em bolinhas do tamanho de uma noz.
6. Coloque as bolinhas de massa num tabuleiro ligeiramente untado e polvilhado com farinha.
7. Leve ao forno, devendo as areias ficar muito claras.

8 Passe por açúcar.