



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

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

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

### Preparação

- 1 Aqueça o forno a 180°C.
- 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.

