



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 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.

