



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

<b>Energia</b>	202,9 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	10,5 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 (150°C). 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 homogênea, 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.