



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

<b>Energia</b>	296,1 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	16,2 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 150°C. 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.