

Biscoito de Limão

(sem leite e sem soja)

Ingredientes

- 1 xícara de chá de amido de milho
- 1 ½ xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de açúcar
- ¾ de xícara de chá (150 g) de margarina sem leite (com mais de 70% de gordura)
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de suco de limão
- Raspas de meio limão

Modo de Preparo

1. Em um recipiente misture todos os ingredientes secos;
2. Em seguida adicione a margarina, as gemas, o suco de limão e as raspas;
3. Misture até formar uma massa homogênea;
4. Unte uma forma com margarina sem leite e farinha e pré-aqueça o forno;
5. Faça bolinhas na forma, com ajuda de uma colher, deixando espaço entre elas;
6. Leve ao forno médio por 10 a 15 minutos;
7. Tire-as da forma cuidadosamente para que não quebrem.

