

## Ingredientes

Amendoim torrado e moído - 1/2 quilo

Açúcar refinado - 250 gramas

Ovos - 6

Fermento em pó Royal - 1 colher de chá

Farinha de trigo - 1 colher de sopa



*Autora:* Valéria Amaral  
28 de julho de 2014

## Modo de preparo

1. Bater os ovos como para pão de ló, as claras em neve e colocar as gemas uma a uma.
2. Acrescentar o açúcar e bater bem.
3. Depois a farinha e o pó Royal.
4. Untar um tabuleiro com manteiga e polvilhar de farinha.
5. Assar em forno brando (+- 150 graus).
6. Depois de frio cortar em quadradinhos e polvilhar com açúcar e canela se quiser.