

Ingredientes

Manteiga - 100 gramas

Raspas de limão - 1/4 de colher de sopa

Açúcar - 120 gramas

Farinha de trigo - 300 gramas

Ovos - 2



Autora: Bia Borges
16 de novembro de 2015

Modo de preparo

1. Derreta a manteiga em fogo baixo.
2. Bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura espumosa.
3. Adicione a farinha e o fermento peneirado, mexendo sempre.
4. Despeje a manteiga devagar.
5. Por fim coloque as raspas de limão.
6. Unte com manteiga a forma, forno pré-aquecido.
7. Colocar 2/3 de massa.
8. 5 minutos no forno em 220 graus. Reduza o forno para 200 graus e mantenha por 10 a 15 minutos.
9. Desenforme ainda quente e deixe esfriar para servir.