

SEMANA DO BRINCAR

AREIAS DE CASCAIS

INGREDIENTES:

- 190 g de açúcar
- 280 g de manteiga
- Raspa de limão
- 550 g de farinha
- 250 g de açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARAÇÃO:

- 1 Amassa o açúcar com a manteiga e a raspa de limão.
- 2 Junta a farinha e amassa bem. Reserva durante uma hora. Se necessário acrescenta umas gotas de água.
- 3 Molda em forma de bolinhas e coloca-as num tabuleiro untado com manteiga e leva ao forno, a 230°C, cerca de 15 minutos. Devem ficar claras.
- 4 Depois de retirá-las do forno, passa-as por açúcar.

ALERGÉNIOS:

- 1 Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou outras estirpes hidridizadas) e produtos à base destes cereais;
- 2 Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).

