

BISCOITO AVEIA E LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal
1 pitada de sal
1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo
200 g de farelo de aveia fina
200 g de flocos de aveia grossa
2 limões sicilianos (suco e raspas da casca)
1 colher rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga, o suco e raspas de limão ao açúcar
Adicione o sal e a farinha de aveia fina aos poucos até soltar das mãos
Deixe de 8 a 10 minutos em forno médio
Asse até os biscoitos dourarem por baixo
Importante

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7416-biscoito-aveia-e-limao-siciliano.html>