

# BISCOITOS DE LIMÃO

## INGREDIENTES

1 limão

1 ovo inteiro

120g de farinha de centeio

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sobremesa de mel

1 colher de chá de fermento em pó



## MODO DE PREPARAÇÃO:

- raspar um pouco do limão e reservar as raspas;
- juntar num recipiente a farinha, o fermento, o azeite, o mel e o sumo do limão;
- bater tudo com a batedeira até ficar uma massa homogénea;
- se for necessário ajustar a consistência para que fique mais pastosa adicione um pouco de leite magro ou bebida vegetal natural;
- no final adicione algumas raspas de limão;
- com 2 colheres de sopa faça pequenas unidades e disponha sobre papel vegetal;
- coloque no forno a 180 graus durante cerca de 15 minutos.

**CALORIAS RECEITA: 750/38 POR BISCOITO (~20 biscoitos)**

**PREÇO €: 0,94**