



Queques de limão

queques de limão

18 min | ★ | Snack

para 0 pessoas

ingredientes

100 g de Becel Cozinha

100 g de açúcar

1 limão

100 g de farinha

30 g de farinha custarda

4 claras

modo de preparação (para 0 porções)

para queques de limão

1. Bata a Becel Cozinha com o açúcar até obter um creme. Junte a raspa da casca e o sumo de limão e misture bem. Adicione a farinha custarda previamente peneirada, alterando com as claras batidas em castelo bem firme.
2. Distribuir a massa por forminhas de queques, previamente untadas com Becel Cozinha e polvilhadas com farinha.
3. Leve a cozer em forno moderado (180 °C).
4. Deixe arrefecer e desenforme.

Saboroso!