

PÃEZINHOS DE 5 MINUTOS

Farinha		9 colheres de sopa
Açúcar		3 colheres de sopa
Manteiga		1 colher de sopa
Fermento		1 colher de chá
Leite		q.b.

Mistura-se tudo com o auxílio da máquina e amassa-se bem. Depois formam-se umas bolas que vão a cozer em tabuleiro untado com manteiga. Forno forte.

BOLOS DE LIMÃO PARA CHÁ

Carolo de farinha de trigo		6 colheres de sopa
Fermento		1 colher de sopa
Açúcar 3		3 colheres de sopa
Manteiga		1 colher de sopa
Ovos		1
Sumo de 1 limão		

Mistura-se, com a máquina, o açúcar com a manteiga, depois o ovo, a farinha com o fermento e por fim o sumo do limão. Bate-se tudo muito bem com a máquina.

Fazem-se os bolos que vão ao forno em tabuleiro polvilhado com farinha.