

**Sexta-feira, 12 de Abril de 2013**

### Felisminas

Acabei há pouco tempo de passar para um caderno as receitas que a minha sogra recolheu junto da sua mãe, que pelo que ouvi dizer era uma cozinheira de mão cheia! (Infelizmente não passei tempo com ela ainda com saúde, mas chegou a enviar, pelo Carlos, doces no Natal para a minha família que foram muitíssimo aprovados).

A primeira receita da minha nova "colectânea" são "Felisminas". Nunca tinha ouvido falar, mas o Carlos disse-me que valia a pena experimentar. A receita é extremamente simples, e optei por não alterar nada.

Ficam uns quadradinhos muito fofos e amanteigados. Receita excelente, com ingredientes que há sempre em casa, sem desculpas para não testar.



### Felisminas

#### Ingredientes:

- 2 ovos (separados)
- 125gr margarina amolecida
- 250ml leite

- 250gr açúcar
- 250gr farinha + 1 colher (chá) fermento em pó

Preparação:

Começar por bater a margarina (amolecida) com o açúcar. Adicionar as gemas e bater novamente até ficar uma massa uniforme. Juntar o leite, aos poucos. Depois de completamente incorporado adicionar, aos poucos, a farinha e o fermento. Assim que estiver uma massa lisa e uniforme envolver, com cuidado, as claras batidas em castelo.

Levar ao forno médio num tabuleiro forrado com papel vegetal. Retirar quando passar no teste do palito (que deve sair seco).

Desenformar ainda morno e cortar em quadrados.



Vai uma fatia?