

Areias de Cascais

Ingredientes

- 225g de farinha T22
- 75g de açúcar
- 140g de vaqueiro sabor a manteiga
- Raspa de casca de um limão



Preparação

1. Colocar a farinha e o açúcar.
2. Fazer uma cova no meio, deitar a manteiga e a raspa de casca de limão.
3. Trabalhar a mistura só com a ponta dos dedos, misturar até obter uma areia e formar, com a massa, uma bola.
4. Formar pequenas bolinhas.
5. Levar as areias a cozer num tabuleiro forrado com papel vegetal em forno pré-aquecido a 180°C, durante 20 minutos. As areias devem ficar claras.
6. Passar as areias ainda quentes por açúcar e canela.