

Madalenas II



Ingredientes: 150 grama de margarina
150 grama de açúcar
200 grama de farinha
6 unidade de ovos
1 unidade de limão
1 colher de chá de fermento em pó

Instruções de preparação:

Bata muito bem a margarina com o açúcar e a raspa de limão até obter um creme fofo e esbranquiçado. Adicione os ovos um a um. Por fim, incorpore suavemente a farinha peneirada com o fermento e uma pitada de sal. Deite a massa preparada em formas untadas com margarina e polvilhadas com farinha. Leve a cozer a forno aquecido durante 15 minutos.

Sugestões Adicionais: