

Ingredientes:

- 1 kg de fubá mimoso
- 500g de açúcar
- 500g de manteiga
- 9 ovos (separados)
- 1 casca de limão
- 1 pitada de sal
- 3 pitadas (opcional) de erva doce

Modo de preparo:

- Coloque o fubá numa bacia, junte o açúcar, a manteiga, as gemas e a casca ralada de limão e misture bem
- A parte, bata a clara em neve e o sal
- Junte as claras batidas com a mistura do fubá
- Se a massa não ficar bem ligada, junte um pouco de leite, até dar o ponto de enrolar
- Modele em argolinha e coloque numa assadeira untada
- Leve para assar em forno a 170º C (forno médio) até dourar

www.casadecarnesvilapires.com.br