



Queques de limão e mirtilos

Ingredientes

- 8 colheres de sopa de manteiga amolecida
- 6 colheres de sopa de açúcar
- Raspas de limão
- 2 ovos
- 8 colheres de sopa de farinha com fermento
- 1 chávena de mirtilos



Preparação

Numa taça, começa por misturar bem a manteiga, o açúcar e as raspas de um limão.

Parte o ovo para dentro da taça e bate bem.

Junta a farinha e quando a massa estiver homogénea junta os mirtilos e mexe até estes ficarem bem distribuídos pela massa.

Coloca a massa em cada forminha de papel, sem encher demasiado, e leva ao forno a 180º durante cerca de 20 a 25 minutos.