

Queques simples - receita Bimby



Ingredientes

4 ovos
250 gr de manteiga à temperatura ambiente
250 gr de açúcar
220gr de farinha sem glúten
1 colher (chá) de fermento

Preparação

Pré-aqueça o forno a 180°C.
Insira a borboleta.
No copo, coloque os ovos, a manteiga, e o açúcar e programe 2 minutos/37°C/ velocidade 3.
Em seguida, bata 2 minutos/ velocidade 4.
Junte a farinha e o fermento e envolva por 15 segundos/ velocidade 3.
Verta o preparado em forminhas de queques, untadas e polvilhadas, e leve ao forno durante 20 minutos.