

BISCOITOS DE ALFARROBA



CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 200°C.

2. Na taça da CC colocar lâmina amassar/triturar.

3. Abrir a vagem de baunilha ao meio e retirar as sementes para a taça e juntar os restantes ingredientes, programa massas P1.

4. Após terminar retirar fazer bolas e achatar com a mão e levar ao forno num tabuleiro forrado com papel vegetal ou folha de silicone cerca de 20 minutos.

INGREDIENTES

- 1 E 1/2 CHÁVENA DE CHÁ FARINHA COM FERMENTO
- 1/2 CHÁVENA DE CHÁ FARINHA ALFARROBA
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 1/2 DE CHÁVENA DE AZEITE
- PITADA DE SAL
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 1 COLHERES DE SOPA DE CANELA EM PÓ
- RASPA E SUMO DE 1 LIMÃO
- 1 OVO