

BOLACHAS INTEGRAIS COM AMÊNDOA



CONFEÇÃO

-
2. Coloque todos os ingredientes na taça com a lamina de amassar / triturar e misture na vel.8 por 2 mi. e 30 seg.
3. Faça um rolo com a massa e envolva em pelicula aderente deixando repousar no frigorífico por 2 horas
4. Pré aqueça o forno a 160° . Revista um tabuleiro com papel vegetal.
5. Estenda a massa com ajuda do rolo de cozinha e corte com o cortador que mais gostar
6. Coloque no tabuleiro ,deixando algum espaço entre eles .
7. Deixe cozer durante 15 minutos.

INGREDIENTES

- 175G DE FARINHA DE TRIGO
- 175G DE FARINHA INTEGRAL
- 200G DE AÇÚCAR
- 80G DE AMÊNDOA MOÍDA
- 125G DE MANTEIGA
- 1 OVO
- 1 C.DE CAFÉ DE CANELA
- 1 C. DE CAFÉ DE AROMA DE BAUNILHA