

BISCOITOS DE AZEITE



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 125 G AÇUCAR
- 120 G AZEITE
- 500 G FARINHA
- 1 C. CHÁ CANELA EM PÓ
- 1 C. CHÁ ERVA DOCE EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina de amassar, 2 ovos e 2 gemas, o açúcar, o azeite, a canela e programe 30 seg. / vel. 6

2. Adicione a farinha e programe P3 das massas, 2 min.

3. Tenda a massa em rolinhos, dê-lhes a forma desejada e coloque-os sobre um tabuleiro, polvilhado com farinha

4. Pincele os biscoitos com um ovo batido

5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 20 minutos
