

BOLACHAS DE AVEIA E CANELA



INGREDIENTES

- 160GR DE AÇÚCAR MASCARADO
- 160GR DE AÇÚCAR
- 100GR DE FLOCOS DE AVEIA
- 200GR DE FARINHA
- 140GR DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE CANELA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 2 OVOS

CONFEÇÃO

1. colocar todos os ingredientes na panela, com a lâmina anassar/triturar e programar vel.4 2min.

2. preparar um tabuleiro com papel vegetal.

3. quando a programação terminar, com a ajuda de uma colher distribuir bolinhas de massa pela tabuleiro.

4. levar ao forno.
