

BOLACHAS DE AVEIA E AMENDOIM



INGREDIENTES

- 120 GR DE FLOCOS DE AVEIA
- 100 GR DE MANTEIGA
- 120 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 OVO
- 20 GR DE AMENDOIM DESCASCADO
- 60 GR DE FARINHA
- 20 GR DE SEMENTES DE LINHAÇA MOÍDAS (OPCIONAL)
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE BAUNILHA EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- CHOCOLATE QB (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina de amassar e o amendoim na taça, velocidade 12 45 segundos. Tirar da taça e reservar.

2. Colocar o chocolate e dar uns toques de pulse. Tirar da taça e reservar.

3. Bater o açúcar com a manteiga, velocidade 7, 30 graus, 4 minutos.

4. Adicionar o ovo, velocidade 7, sem temperatura, 30 segundos.

5. Adicionar os restantes ingredientes, velocidade 4, 30 segundos.

6. Colocar pequenas porções de massa num tabuleiro forrado com papel vegetal ou tapete de silicone, e levar q forno pré-aquecido a 180 graus, até as bolachas estarem bem douradinhas (cerca de 15 minutos, ajustar ao forno e ao tamanho da bolacha).

7. Retirar do forno, esperar 2/3 minutos até estarem firmes, retirar do tabuleiro e deixar arrefecer totalmente.

10. Adaptado de 'cookies de aveia integrais' de La Dolce Rita
