

# 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

---