Sobremesas

BOLACHAS DE CÔCO E AVEIA

Receita Oficial
Fácil
120 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 200 G DE FLOCOS DE AVEIA
- 150 G DE MEL
- 100 G DE ÓLEO DE COCO
- 100 G DE COCO RALADO
- 60 G DE PASSAS
- 40 G DE MIOLO DE PISTÁCIO
- 2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA
- 2 COLHERES (SOPA) DE ÁGUA
- 1 COLHER (CHÁ) DE BICARBONATO DE SÓDIO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 160 graus.
2. Coloque o acessório misturador na taça do robot, junte o óleo e o mel e programe a 50ºC, durante 3 minutos, na velocidade 5.
3. De seguida, adicione o bicarbonato e ligue 10 segundos na velocidade 5.
4. Acrescente os restantes ingredientes e prima o botão pulse durante 15 segundos. Retire e leve ao frigorífico até ficar firme.
5. Molde bolinhas com a massa anterior, disponha-as num tabuleiro e leve ao forno durante cerca de 5 minutos.