

BISCOITOS DE AVELÃ



INGREDIENTES

- 200 G DE FARINHA
- 130 G DE AÇÚCAR
- 100GR DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 OVO L
- MIOLO DE AVELÃ 100 G (RALADO)

CONFEÇÃO

1. Lâmina de amassar/triturar

2. Colocar a manteiga. Programar velocidade 3, 75°, 3 minutos.

3. Acrescentar os ingredientes secos (misturados antes) na taça. Colocar o ovo. Programar velocidade 5, 1 minuto. Se ainda não ficar homogéneo, colocar um pouco de leite até formar bola.

4. Retirar pedacinhos de massa e fazer bolinhas.

5. Com o dedo, pressionar ligeiramente cada bolinha.

6. Colocá-las em tabuleiros antiaderentes ou forrados com papel vegetal e levar ao forno a 170 ° cerca de 20/25 minutos ou até estarem bem douradas e bem cozidas por dentro.

7. Depois de arrefecidas, guardar em caixas ou frascos herméticos.

8. Receita de Virgínia Almeida

9. Adaptada de
<https://lifestyle.sapo.pt/sabores/receitas/biscoitos-de-avela-2>
