

# BOLACHAS DE AVEIA E COCO



## CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°

---
2. Lâmina de triturar amassar. Colocar todos os ingredientes e triturar na velocidade 10 por 3 minutos (ou até estar homogêneo).

---
3. Moldar bolinhas e espalmar com as mãos. Levar ao forno até ficarem douradinhas.

---
4. Receita de Cláudia Romão

---

## INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA ALMOÇADEIRA DE COCO
- 1 CHÁVENA ALMOÇADEIRA DE AVEIA SEM GLÚTEN
- 3 TÂMARAS
- 1 OVO
- 4 COLHERES SOPA DE LEITE DE COCO
- PEPITAS DE CACAU 70% Q.B.
- 1 CHÁVENA = 250 ML