

BOLACHAS DE AVEIA E CHOCOLATE (COMO NO IKEA)



INGREDIENTES

- 200 GR DE FLOCOS DE AVEIA FINA
- 4 C.S DE FARINHA
- 1 C.C CHEIA DE FERMENTO QUÍMICO
- 120 GR DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- 1 OVO
- 140 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 200 GR DE CHOCOLATE DE PASTELARIA

CONFEÇÃO

1. Na cuba com o acessório para amassar/triturar, colocar os flocos de aveia fina, a farinha, o fermento, o açúcar e o sal. Misturar na velocidade 7 durante 1 minuto. Juntar o ovo e a manteiga derretida e misturar na velocidade 5 mais 1 minuto. Tirar a massa da cuba, deitar num recipiente e deixar repousar no frigorífico 1 hora.
2. Quando tiver passado 1 hora, préaquecer o forno a 190°C.
3. Tirar a massa do frigorífico. Fazer, com as mãos, bolinhas pequenas e colocá-las numa placa coberta de papel vegetal. São precisas, pelo menos, duas placas. As bolas têm de estar bem separadas umas das outras pois vão estender bastante e podem colar umas às outras. Cozer no forno cerca de 10 à 15 minutos, consoante o forno, ou até estarem douradas nas laterais. Deixar arrefecer completamente.
4. Derreter o chocolate no microondas (colocar 30 segundos de cada vez, na potência média, misturar bem com uma espátula em silicone e voltar a colocar 30 segundos). Com a ajuda da espátula ou de uma colher, pegar numa bolacha, cobrir uma face desta com uma boa camada de chocolate e fechar com outra bolacha, carregando bem. Se sobrar chocolate, pode cobrir as laterais das bolachas com este.
5. Deixar arrefecer para o chocolate endurecer.
7. Obs: reduzi a quantidade de açúcar comparativamente à receita original (de 150 gr para 120 gr) e acho que são bem doces assim, por isso, se quiserem experimentar, podem reduzir um pouco mais.
8. Receita adaptada do site "www.madmoizelle.com".