

# BOLACHAS DE AMIDO E COCO



## CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes na taça com acessório amassar/triturar. Selecione o programa massas P3. Ao fim do programa faça bolinhas com a massa e coloque numa assadeira com papel manteiga. Achar as bolinhas com garfo, para tomarem fórmula. (ou do jeito que preferir). Leve ao forno pré aquecido a 180° durante aproximadamente 20 minutos ou até elas ficarem douradas por baixo. Deixe esfriar para tirar do tabuleiro. Ps: No fim da cozedura elas devem estar clarinhas. Quando estão quente e normal se desfazerem. Por isso espere esfriar.

## INGREDIENTES

- 2 XÍCARAS DE AMIDO
- 1 XÍCARA DE FARINHA
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 180 GR. DE MANTEIGA (TEMPERATURA AMBIENTE)
- 3 COLHERES DE SOPA DE COCO RALADO