

# BOLACHAS FACEIS DE AVEIA



## CONFEÇÃO

- 1 - Colocar lâmina de amassar/triturar
- 2 - Juntar todos os ingredientes na taça
- 3 - Colocar Velocidade 8 durante 1 + 1 minutos
- 4 - Caso a massa não esteja totalmente incorporada poderá amassar 30s velocidade 9.
- 5 - Dividir a massa em 4 partes
- 5 - Juntar sabores a gosto (juntei coco numa parte, canela noutra, erva doce noutra e por último pepitas de chocolate)
- 6 - estender com rolo da massa ou formar pequenas bolas e moldar
- 6 - estender com rolo da massa ou formar pequenas bolas e moldar
9. Nota: caso a massa tenha aspeto areado, amassar um pouco com a mão ou aquecer no microondas por 30 a e amassar.

## INGREDIENTES

- 500 GR DE FARINHA DE AVEIA
- 2 OVOS INTEIROS
- 175 GR DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE (USEI BECEL DE COCO)
- 175 GR DE AÇÚCAR AMARELO