

BOLACHAS DE BANANA E MANTEIGA DE AMENDOIM



INGREDIENTES

- 125G MANTEIGA DE AMENDOIM
- 25G AMENDOIM TORRADO SEM SAL
- 220G AÇÚCAR LOURO
- 2 BANANAS MADURAS
- 150G FARINHA
- 2G SAL COM GENGIBRE
- 10G FERMENTO EM PÓ
- 20G PEPITAS CACAU CRU

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°.

2. Na taça com a lâmina amassar/triturar, adicionar a manteiga de amendoim, os amendoins e o açúcar e seleccionar velocidade 10 durante 1 minuto.

3. Juntar as bananas e seleccionar velocidade 9 durante 1 minuto.

4. Adicionar a farinha, o fermento e o sal e misturar na velocidade 5 durante 1 minuto.

5. Colocar colheradas de 20g (faz cerca de 32 bolachas) sobre papel vegetal num tabuleiro e polvilhar com as pepitas de cacau.

6. Levar ao forno durante 15 minutos.
