

# BOLACHAS DE AVEIA COM FARINHA DE CÔCO



## CONFEÇÃO

1. Lâmina amassar /triturar.  
\_\_\_\_\_
2. Bater a manteiga e o açúcar amarelo 2 min/ 50°C/ vel 4.  
\_\_\_\_\_
3. Adicionar o ovo e misturar 30 seg/ vel 5.  
\_\_\_\_\_
4. Adicionar a farinha de côco e misturar 30 seg/ vel 5.  
\_\_\_\_\_
5. Juntar os flocos de aveia, o côco e programar 30 seg/ vel 6.  
\_\_\_\_\_
6. Juntar as pepitas de chocolate e programar novamente 30 seg/ vel 6.  
\_\_\_\_\_
7. Fazer bolinhas (usei a colher de servir gelado e pressionei com os dedos) sobre papel vegetal ou tapete de silicone e levar ao forno a 180°C ou até ficarem tostadas.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Nota: Ótimo snack para adultos e crianças (podem levar para o trabalho/escola).  
\_\_\_\_\_
10. RECEITA SEM GLÚTEN  
\_\_\_\_\_
11. RECEITA VEGETARIANA  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 130 GR AÇÚCAR AMARELO
- 160 GR MANTEIGA
- 120 GR FARINHA DE CÔCO
- 320 GR FLOCOS DE AVEIA
- 80 GR CÔCO RALADO
- 75 GR PEPITAS DE CHOCOLATE (OU GROSSEIRAMENTE PICADO)