

BOLACHAS AVEIA E NOZ



CONFEÇÃO

1. -Triture os flocos de aveia e o miolo de noz com a lâmina picadora durante 2 minutos velocidade 12 e reserve

3. -Com a lâmina batedor a bata os ovos e o açúcar 2 minutos velocidade 12.

5. -junte os restantes ingredientes, a farinha a nóz e os flocos o fermento a manteiga e o mel, bata 4 minutos velocidade 12

7. -Prepare um tabuleiro com papel vegetal e com a ajuda de uma colher vá colocando no tabuleiro pequenas bolas bem separadas umas das outras coloque Meia noz sobre cada uma delas

9. Leve ao forno cerca de 15 minutos no forno a 180°

INGREDIENTES

- 130G DE MIOLO DE NOZ
- 100 G DE AÇÚCAR
- 100 G DE FLOCOS DE AVEIA
- 100 G DE FARINHA
- 50 G DE MANTEIGA
- 2 OVOS
- 1 COLHER (CHÁ) FERMENTO
- 1 COLHER DE MEL
- NOZ PARA DECORAR