

# 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