

BOLACHAS DE AVEIA E MANTEIGA DE AMENDOIM



CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina de amassar na taça, os ovos, a manteiga de amendoim e depois todos os ingredientes, exceto as pepitas de chocolate. Programe vel. 2, 10 minutos.
2. Adicione as pepitas (ou o chocolate partido grosseiramente com uma faca), caso pretenda colocar chocolate. Programe vel 2, 1 minuto.
3. A massa deve formar uma bola grande e mantém-se agregada entre si, pelo que já não deverá pegar-se às mãos.
4. Retire para uma taça. Com a ajuda de uma colher de sobremesa, retire pequenas porções e forme uma bola com as palmas das mãos (do tamanho de um Ferrero Rocher). Espalme a bola com a palma da mão sobre uma superfície plana. Transfira a bolacha para o tapete de forno ou para o papel vegetal. Leve ao forno até dourar, cerca de 10/12 minutos a 180 graus (vigie, porque o seu forno pode ser diferente).
5. Nota: deve deixar arrefecer um pouco no final, já fora do forno, para conseguir descolar a bolacha.
6. Ao início parecer-lhe-ão moles mas, depois de arrefecerem, ficam crocantes e estaladiças.

INGREDIENTES

- COM OU SEM GLÚTEN:
- 200 GRS MANTEIGA DE AMENDOIM
- 165 GRS AÇÚCAR AMARELO
- 2 OVOS GRANDES
- 240 GRS FLOCOS DE AVEIA (VERSÃO SEM GLÚTEN, VERIFIQUE SE MENCIONA ISENÇÃO)
- 120 GRS FARINHA (VERSÃO SEM GLÚTEN, USEI MIX B SCHAR)
- 20 GRS FARINHA LINHAÇA (USEI AMARELA MOÍDA)
- 1 PITADA DE SAL
- 1 C CHÁ ESSÊNCIA BAUNILHA
- 1 C CHÁ BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 C CHÁ FERMENTO EM PÓ

- CHOCOLATE Q.B. (OPCIONAL)