

# BISCOITOS DE AZEITE



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com a lamina para amassar/triturar, os ovos, o azeite, a bebida vegetal de amêndoa e programar, velocidade 6, durante 1 minuto.
2. Adicionar os restantes ingredientes e programar Massa P1.
3. Fazer bolinhas ou S's, pincelar com gema de ovo e levar ao forno 180°C durante 15/20 minutos.

## INGREDIENTES

- 4 OVOS,
- 250ML DE AZEITE,
- 200 ML BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA,
- 300G FARINHA DE AVEIA,
- 50G FARINHA MANDIOCA,
- 50G AMIDO DE MILHO,
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO,
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR DE COCO,
- RASPA DE 3 LIMÕES,
- 1 COLHER DE SOPA DE CANELA,
- 80 ML DE AGUARDENTE