

BOLOS DE CANELA E AMÊNDOA



INGREDIENTES

- 100 G MIOLO DE AMÊNDOA,
- 250G FARINHA DE AVEIA,
- 50G FLOCOS AVEIA FINOS,
- 50G FARINHA TRIGO-SARRACENO,
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR DE COCO,
- 200ML BEBIDA DE AMÊNDOA,
- 80ML AZEITE,
- 3 OVOS,
- 1 SAQUETA FERMENTO DE PADEIRO,
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR BAUNILHADO,

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com a lamina para amassar/triturar, a amêndoa e programar, velocidade 12, durante 15 segundos.

2. Adicionar, as farinhas, os flocos de aveia e programar, velocidade 12, durante 10 segundos, e reservar.

3. Colocar na taça, com a lamina para amassar/triturar, os ovos, o azeite, a bebida de amêndoa e programar, velocidade 6, durante 30 segundos.

4. Adicionar os restantes ingredientes e programar Massa P1.

5. Após 30 minutos de repouso, fazer bolinhas, passar por canela e levar ao forno a 180°C durante 20 minutos.
