

BOLINHOS DE AMÊNDOA COM MEL E CANELA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 17 BOLINHOS

3 ovos
100g de amêndoa moída
80g de mel
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de café de bicarbonato de sódio
Forminhas untadas com manteiga



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 2.20 € | Custo por bolinho: 0.13 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolinhos-amendoa-mel-canela-41326/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, misture a amêndoa com o bicarbonato de sódio e a canela.
2. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Coloque as claras numa tigela e bata-as em castelo.
Quando estiverem bem consistentes, adicione as gemas e bata mais um pouco.
Quando estiver tudo bem misturado, adicione em fio, o mel.
Bata durante 5 minutos até que fique um creme bem fofo.
3. Com uma colher, envolva bem o creme com a mistura da amêndoa.
Divida a massa pelas forminhas e coloque-as num tabuleiro de ir ao forno.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer aproximadamente 10 minutos.
Depois dos bolinhos cozidos, retire-os e desenforme.
E estão prontos a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!