

Bolachas de Aveia

INGREDIENTES PARA 40 BOLACHAS

230g de manteiga com sal derretida
2 ovos
180g de açúcar mascavado
100g de açúcar
280g de flocos de aveia
180g de farinha de trigo sem fermento
100g de nozes picadas grosseiramente
Raspa de 1 limão
7,5g de açúcar baunilhado
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
Papel vegetal para forrar



Tempo de preparação: 30 minutos

Custo: 4.70 € | Custo por bolacha: 0.12 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolachas-aveia-42946/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque o açúcar mascavado, o açúcar fino, a manteiga derretida, a pitada de sal e o açúcar baunilhado.

Misture muito bem com uma colher.

2. Adicione os ovos partidos e mexa.

Junte a farinha e mexa energeticamente até que a massa fique homogênea.

3. Adicione a raspa de limão, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó, os flocos de aveia e as nozes picadas.

Misture tudo muito bem.

4. Com a ajuda de duas colheres de sobremesa, faça bolinhas da massa.

Coloque-as em tabuleiros de ir ao forno, previamente forrados com o papel vegetal.

Tenha especial atenção para deixar bastante espaço entre as bolinhas de massa.

Esse espaço é necessário para que as bolachas cresçam para os lados sem se colarem.

5. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozer aproximadamente 12 minutos.

Quando as bolachas estiverem bem lourinhas, retire-as do forno e deixe arrefecer totalmente para que fiquem estaladiças.

Antes de formarem as bolas, se quiserem, podem acrescentar outros ingredientes às bolachas, como chocolate negro picado grosseiramente ou mirtilos desidratados.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!