

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Bolachas de Aveia, Leite Condensado e Coco

25 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

80 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
125 g de flocos de aveia
1 ovo
75 g de coco ralado
1/2 c. de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
75 ml de azeite extra virgem

Informação nutricional

Energia	241,9 kcal	12%*
Proteínas	4,0 g	8%*
Lípidos	17,5 g	25%*
Hidratos de Carbono	15,9 g	6%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Bata o ovo com o azeite e o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional.
3. Adicione o coco, os flocos de aveia, o sal, o fermento em pó e misture.
4. Faça bolinhas da massa com as mãos ou com a ajuda de uma colher de gelado. Achate-as para fazer a forma de bolacha e coloque-as num tabuleiro de forno forrado com papel próprio para forno.
5. Leve ao forno cerca de 20-25 minutos até que as bolachas fiquem levemente tostadas.
6. Retire do forno, deixe arrefecer e sirva.