

Sobremesas Sem Lactose

Biscoitos de Azeite

30 min. Fácil Económico 20 doses

Ingredientes

8 ovos
250 g de açúcar
2,5 dl de azeite
1,1 kg de farinha
1 c. de sobremesa de canela em pó

Informação nutricional

Energia	384,0 kcal	19%*
Proteínas	7,5 g	15%*
Lípidos	14,6 g	21%*
Hidratos de Carbono	54,7 g	21%*

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

Preparação

1. Bata 5 ovos inteiros e mais 3 gemas com o açúcar e 1 colher de sobremesa de canela.
2. Junte em seguida o azeite e continue a bater. Acrescente a farinha, batendo sempre.
3. A farinha que se junta é a necessária para se obter uma massa que possa ser tendida.
4. Com a ajuda da farinha forme biscoitos em forme de SS e pincele com ovo batido.
5. Polvilhe com açúcar e canela. Num tabuleiro, leve os biscoitos a cozer em forno bem quente durante cerca de 20 minutos.
6. Nota: Os biscoitos devem ficar bem gordos e não achatados.