



Pequenos-Almoços Lanches

## Bolachinhas de Manteiga de Amêndoa e Coco

Quem não adora um lanchinho bem saboroso? ? Perfeitas para acompanhar Pensal preparado com leite de amêndoa, estas bolachinhas não têm glúten nem refinados, e são baixas em açúcares.

🕒 60 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

- 30 g de óleo de coco
- 60 g de açúcar de coco
- 30 g de manteiga de amêndoa
- 2 claras de ovo M
- 1 c. de chá de fermento
- 1 c. de café de flor de sal
- 180 g de farinha de amêndoa
- 40 g de coco ralado
- 150 g de pepitas de chocolate negro

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	236,1 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	4,6 g	9%*
<b>Lípidos</b>	17,7 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,1 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela grande coloca o óleo de coco, o açúcar de coco, a pasta de amêndoa, as claras, a flor de sal e o fermento em pó.
- 2 Mexe bem para envolver.
- 3 Adiciona a farinha de amêndoa e o coco e mistura novamente.
- 4 Junta as pepitas de chocolate, tapa e coloca no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.
- 5 Pré-aquece o forno a 180°C.

- 6 Prepara um tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
- 7 Com as mãos forma pequenas bolas e depois achata, para ficar com forma de bolachinha.
- 8 Coloca as bolachinhas no tabuleiro preparado, algo afastadas.
- 9 Leva ao forno por 12-16 minutos até dourarem.
- 10 Arrefece as bolachinhas numa grelha, antes de servires com Pensal.
- 11 Sugestão: acompanha com uma caneca de Pensal preparado com leite de amêndoa.