



Sobremesas

Sem Lactose

## Bolachas de Arroz

Aproveita para cozinhar estas bolachas para o teu pequeno-almoço ou lanche e acompanhe com um das nossas bebidas saborosas.

🕒 30 min.

👤 Fácil

🍷 Moderado

🍴 12 doses

### Ingredientes

300 g de farinha  
150 g de açúcar  
150 g de manteiga  
150 g de farinha de arroz  
4 ovos  
2 gemas de ovo  
1 limão

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	299,8 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,9 g	10%*
<b>Lípidos</b>	12,6 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,0 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Com as mãos, misture bem a manteiga, os ovos inteiros, 1 gema, o açúcar, a raspa da casca de limão e a farinha de arroz.
- 2 Junte a farinha e continue a trabalhar com as mãos, como para uma massa areada.
- 3 Com a ajuda do rolo da massa, estenda a massa até obter meio centímetro de espessura.
- 4 Corte a massa com um corta-bolachas redondo e canelado.
- 5 Pincele as bolachas com a gema restante e leve ao forno a cozer a 180° até estarem douradas.