



Sobremesas Bolos

Bolachas de Aveia e Baunilha

🕒 20 min.

👤 Médio

🏠 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 40 g de manteiga
- 1 chávena de açúcar mascavado
- 1 ovo
- 2 c. de chá de extrato de baunilha
- 170 g de farinha
- 3 c. de sopa de Leite em Pó MOLICO
- 1 c. de chá de sal
- 1/2 c. de chá de fermento
- 1/2 c. de chá de flocos de aveia

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 381,1 kcal | 19%* |
| Proteínas | 8,8 g | 18%* |
| Lípidos | 9,7 g | 14%* |
| Hidratos de Carbono | 62,8 g | 24%* |

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

Preparação

- 1 Junte todos os ingredientes numa taça e amasse bem.
- 2 Retire pequenas porções da massa e forme bolas com as mãos. Disponha num tabuleiro de forno.
- 3 Leve ao forno a 180° cerca de 12 a 15 minutos até estarem douradinhas.