

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 180º cerca de 12 a 15 minutos até estarem douradinhas.