



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Bolachas de Aveia, Leite Condensado e Coco

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

80 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional  
125 g de flocos de aveia  
1 ovo  
75 g de coco ralado  
1/2 c. de chá de fermento em pó  
1 pitada de sal  
75 ml de azeite extra virgem

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	241,9 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	4,0 g	8%*
<b>Lípidos</b>	17,5 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,9 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°.
- 2 Bata o ovo com o azeite e o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional.
- 3 Adicione o coco, os flocos de aveia, o sal, o fermento em pó e misture.
- 4 Faça bolinhas da massa com as mãos ou com a ajuda de uma colher de gelado. Achate-as para fazer a forma de bolacha e coloque-as num tabuleiro de forno forrado com papel próprio para forno.
- 5 Leve ao forno cerca de 20-25 minutos até que as bolachas fiquem levemente tostadas.
- 6 Retire do forno, deixe arrefecer e sirva.