



Sobremesas

Sem Lactose

## Biscoitos de Azeite

🕒 30 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 20 doses

### Ingredientes

8 ovos  
250 g de açúcar  
2,5 dl de azeite  
1,1 kg de farinha  
1 c. de sobremesa de canela em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	384,0 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	7,5 g	15%*
<b>Lípidos</b>	14,6 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	54,7 g	21%*

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

### Preparação

- 1 Bata 5 ovos inteiros e mais 3 gemas com o açúcar e 1 colher de sobremesa de canela.
- 2 Junte em seguida o azeite e continue a bater. Acrescente a farinha, batendo sempre.
- 3 A farinha que se junta é a necessária para se obter uma massa que possa ser tendida.
- 4 Com a ajuda da farinha forme biscoitos em forme de SS e pincele com ovo batido.
- 5 Polvilhe com açúcar e canela. Num tabuleiro, leve os biscoitos a cozer em forno bem quente durante cerca de 20 minutos.
- 6 Nota: Os biscoitos devem ficar bem gordos e não achatados.