



Sobremesas

Sem Lactose

Biscoitos Almendrados

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

Ingredientes

- 250 g de amêndoa sem pele (moída)
- 250 g de açúcar
- 2 c. de sopa de farinha
- 3 claras de ovo

Informação nutricional

Energia	221,1 kcal	11%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	11,9 g	17%*
Hidratos de Carbono	23,7 g	9%*

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

Preparação

- 1 Bata muito bem o açúcar com as claras.
- 2 Adicione a amêndoa, batendo sempre.
- 3 Junte a farinha mexendo até obter uma massa homogénea.
- 4 Depois de tudo bem amassado e ligado, faça os biscoitos com o feitio de bolacha.
- 5 Disponha os biscoitos num tabuleiro bem untado com manteiga e leve-os ao forno até dourarem.