



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

<b>Energia</b>	221,1 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	5,2 g	10%*
<b>Lípidos</b>	11,9 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.