



Sobremesas

Sem Lactose

## Bolachas de Gengibre e Canela - Bimby

Estas bolachas são fáceis e deliciosas para acompanhar o seu chá.

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 90 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 1 ovo
- 250 g de farinha tipo 55
- 2 c. de sopa de canela
- 1 c. de chá de fermento em pó p/ bolos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	523,6 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	6,3 g	13%*
<b>Lípidos</b>	22,3 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	72,8 g	28%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Para preparar as bolachas de gengibre e canela, coloque no copo da Bimby o açúcar e pulverize 2 seg/vel 9.
- 3 Adicione a manteiga e o ovo e programe 10 seg/vel 4.
- 4 Adicione a farinha, a canela, o gengibre e o fermento e programe 15 seg/vel 4.
- 5 Estenda a massa e com a ajuda do copo de medida corte as bolachas e coloque-as num tabuleiro forrado com papel vegetal.
- 6 Leve as bolachas de gengibre e canela ao forno a 180°C cerca de 10 minutos ou até ficarem dourados.