

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

Energia	523,6 kcal	26%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	22,3 g	32%*
Hidratos de Carbono	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 180ºC cerca de 10 minutos ou até ficarem dourados.