



Receitas para Lanches e Pequenos-almoços

Bolachas

## Bolachinhas de Batata com Nozes e Canela

🕒 10 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

### Ingredientes

- 1 saqueta de Puré de Batata MAGGI
- 50 ml de leite
- 1 ovo
- 50 g de manteiga à temperatura ambiente
- 1 c. de sobremesa de canela para a massa + 1 c. de sopa de canela para polvilhar
- 30 g de nozes picadas
- 30 g de açúcar
- açúcar em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	220,1 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	3,6 g	7%*
<b>Lípidos</b>	11,4 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,9 g	10%*

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

## Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 220°.
- 2 Coloca numa tigela o leite, o ovo, a manteiga, a canela, o açúcar e as nozes e mistura tudo.
- 3 De seguida, junta os flocos do puré de batata MAGGI e mistura. Amassa com as mãos a mistura até que todos os ingredientes estejam incorporados.
- 4 Coloca a massa numa folha de papel vegetal (própria para forno) e estende-a com a ajuda de um rolo de cozinha. Forma bolachas com a ajuda de um molde.
- 5 Deixa as bolachas repousar cerca de 15 minutos e leva-as ao forno por 10-12 minutos.
- 6 Retira-as do forno e deixa arrefecer.
- 7 Polvilha com o açúcar em pó e a canela.