



Sobremesas Bolos

## Bolachinhas de Batata com Nozes e Canela

10 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

125 g de puré de batata instantâneo  
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>	170,4 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	2,5 g	5%*
<b>Lípidos</b>	12,0 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	12,8 g	5%*

\*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 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.