

**FAZ COM A**

**LUÍSA**












# Bolachas de Alfarroba e Canela

**G**ostas de bolachas? Temos a certeza de que sim!  
O Grupo também gosta, sobretudo destas bolachinhas que a Luísa faz com frequência, por serem muito saborosas e mais saudáveis.

Aprende a fazê-las e delicia os teus familiares.



## Ingredientes:

-  200g de farinha de trigo
-  50g de farinha de alfarroba
-  140g de "manteiga" de coco
-  200g de frutose
-  1 ovo
-  1 colher (café) de bicarbonato de sódio
-  2 colheres (café) de canela em pó
-  1 colher (café) de sal
-  Pepitas de chocolate, para decorar

## Modo de Fazer:

1. Junta a "manteiga" de coco e a frutose numa taça e mistura bem.

2. Adiciona o ovo e bate novamente.





3. Acrescenta os restantes ingredientes, pela ordem indicada, e envolve cuidadosamente.

4. Deixa a massa repousar no frigorífico durante uma hora.

5. Retira a massa do frio e molda as bolachas.

6. Coloca-as num tabuleiro forrado com papel vegetal e decora com as pepitas.

7. Leva ao forno a 180°C, durante 15 minutos.

8. Deixa as bolachas arrefecerem sobre uma rede e guarda-as numa caixa com tampa hermética.

Avó, as bolachas estão deliciosas!

