



Biscoitos de Cenoura

biscoitos de cenoura

18 min | ★ | Snack

para 0 pessoas

ingredientes

100 g de farinha integral

150 g de farinha

80 g de Becel Cozinha

150 g de açúcar amarelo

1 laranja

Cravinho em pó

200 g de cenoura ralada

Amêndoas peladas

modo de preparação (para 0 porções)

para biscoitos de cenoura

1. Peneire a farinha integral e a farinha para uma taça. Junte Becel Cozinha em bocadinhos e envolva com as mãos.
2. Adicione o açúcar, a raspa da casca da laranja, uma pitada de cravinho e a cenoura ralada. Amasse tudo rapidamente.
3. Molde em forminhas e coloque-as num tabuleiro polvilhado com farinha. No centro de cada biscoito coloque meia amêndoa e pressione para encostar a massa.
4. Coza a forno moderado (200 °C) durante cerca de 20 minutos.

Saboroso!