



Bolachas de aveia e chocolate

bolachas de aveia e chocolate

30 min | ★ | Snack

para 0 pessoas

ingredientes

70 g de chocolate negro

70 g de flocos de aveia

70 g de açúcar amarelo

130 g de farinha

1 colher de chá de
fermento em pó

60 g de Becel Cozinha

1 colher de sopa de mel

1 ovo tamanho L.

modo de preparação (para 0 porções)

para bolachas de aveia e chocolate

1. Regule o forno para os 180 ° C.
2. Pique o chocolate em pedaços pequenos com uma faca e deite numa taça. Junte os flocos de aveia, o açúcar amarelo, a farinha e o fermento e misture muito bem. Abra uma cavidade ao meio e deite aí a Becel Cozinha, o mel e o ovo. Mexa rapidamente com uma colher até ligar os ingredientes.
3. Distribua a massa sobre o tabuleiro com a ajuda de uma colher de sobremesa.
4. Coza durante cerca de 15 minutos.
5. Depois de frios guarde em caixas herméticas.

Saboroso!