



Sem
Ovos
Sem
açúcar

Bolachas

Fácil 15min 20 unidades



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

1 iogurte natural
Metade do copo (o do iogurte) de farinha de trigo
Metade do copo (o do iogurte) de farinha maizena
1 copo (o do iogurte) de farinha de espelta
1 c. sopa azeite
1/2 c. de chá sal
1 c. de sopa sementes de chia
1 c. chá beterraba em pó (opcional)

Preparação

Colocar tudo na Cookii e seleccionar o programa massas. Forme uma bola com a massa. Pré-aquecer o forno a 200°C. Numa bancada enfarinhada e com a ajuda de um rolo da massa, esticar bem massa pois quanto mais fina, mais crocantes elas ficam depois. (eu dividi a massa a meio e numa das metades juntei um pouco de beterraba em pó).

Com a ajuda de um copo, cortar as bolachas em forma de círculos e vá dispondo-os num tabuleiro, forrado com papel vegetal. Recorrendo a um palitos, fazer-lhes alguns furos. Pincelar depois com um pouco de azeite e levar ao forno, por cerca de 10 a 12 minutos ou até que fiquem douradinhas.

Deixar arrefecer, colocando-as sobre uma grelha e guardar depois em frasco hermético de vidro, para que se conservem por mais tempo e sempre estaladiças.

Sugestão: Ficam super crocantes e são uma delícia, para ir petiscando ao longo do dia...

