

Receita de Bolachas Natalícias para as festas



Chegou a época do ano mais esperada pelos mais novos, o Natal! Com ela, chegam inúmeras receitas para fazer em família, como estas deliciosas **bolachas natalícias**.

A receita que lhe deixamos hoje serve cerca de 20 bolachinhas, sendo que para fazer mais, basta adaptar as quantidades.

Bolachas Natalícias

Ingredientes

- 1 ovo
- 50g mel
- 60ml azeite
- 100g farinha de trigo
- 100g farinha integral
- Canela em pó q. b.
- Compota de frutos vermelhos

Como fazer as bolachas natalícias

Comece por pré-aquecer o forno a 180°C. Enquanto o forno aquece, misture, numa taça, os ingredientes líquidos (ovo, mel e azeite), com uma vara de arames. De seguida junte as farinhas e a canela, a gosto.

Amasse bem até formar uma bola de massa de bolachas. De seguida, estenda a massa com o

olo e com cortadores, molde as bolachas. Se tiver cortadores com motivos natalícios, chegou o momento de os usar!

Decore com a compota de frutos vermelhos e leve ao forno entre 15 a 20 minutos.

Informação Nutricional (por 100g)

- 382 kcal
- 47g Hidratos de Carbono
- 18g Gordura
- 7g Proteína
- 3g Fibra

Sobre o Rodinhas

O Rodinhas

é uma empresa de transporte de crianças pertencente ao Grupo Salvador Caetano. Foi criado em 2007 para efetuar todo o tipo de **transporte escolar e transporte de crianças** em qualquer momento, respondendo às necessidades das famílias portuguesas.

A carrinha de

transporte Rodinhas

está presente nas Áreas Metropolitanas do Porto e de Lisboa e preparou as suas carrinhas para garantir uma viagem segura para crianças de todas as idades, com as cadeirinhas de bebé ou assentos para criança corretos, para além de uma vasta equipa de motoristas profissionais que transportarão os pequenos passageiros com toda a segurança.