

Receita Biscoitos de Azeite



Arregace as mangas, leve os seus filhos para a cozinha, porque está na hora de prepararem uns deliciosos biscoitos em família!

Ensine desde cedo que não há problema algum de meter mãos na massa porque de lá só advêm coisa boas e prova disso são os nossos biscoitos de azeite, super simples de fazer e que irão proporcionar uns belos momentos de diversão em família. A melhor parte é que depois de todo o trabalho, vão-se poder deliciar com eles!

O que vai precisar?

- 3 ovos
- 140g de açúcar
- 100ml de azeite
- 400g de farinha
- 1 gema + 1 colher de sopa de leite
- açúcar para polvilhar

Preparar é simples!

- Deite a farinha numa tigela e abra um buraco no centro para lá depositar todos os ingredientes necessários: os ovos, o azeite e o açúcar.
- Envolve todos os ingredientes sem qualquer receio, até obter uma massa moldável.
- Depois, retire pequenos pedaços de massa e molde-os com a mão. Dê-lhes o formato que desejar, pois esse será o formato dos seus biscoitos!
- Misture a gema com a colher de leite e pincele as bolachas para que estas fiquem com um tom dourado depois de saírem do forno.
- Polvilhe cada um dos biscoitos com um pouco de açúcar e leve ao forno pré-aquecido a 180°C.
- Coloque-os num tabuleiro forrado com papel vegetal ou tapete de silicone, até ficarem douradinhos e cozidos.

E já está! Um lanche preparado com todo o carinho que a sua família merece.