

Bolachas de aveia, noz, sultanas e sementes de linhaça

Em receita vencedora normalmente não se mexe, mas no fim de fazer a receita fantástica da "[ameixa seca](#)" de bolachas de aveia e côco resolvi dar uma mexidinha e substituí o côco por outras coisas também muito boas e saudáveis.

Posso dizer que as achei fabulosas, gostei mais do que as outras. São mesmo muito gulosas e dão vontade de comer só de olhar - para não falar do cheirinho que ficou na cozinha...



Bolachas de aveia, noz, sultanas e sementes de linhaça

Ingredientes:

- 1 chávena de farinha
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 chávena de nozes partidas em pedaços pequenos
- 1/2 chávena de sultanas/ passas
- 2 colheres de sopa (rasas) de sementes de linhaça
- 1 chávena de flocos de aveia
- 1/2 chávena de manteiga
- 1/2 chávena de açúcar
- 2 colheres de sopa de mel



Preparação:

Numa tigela comecei por juntar os ingredientes secos, envolvendo muito bem: a farinha, o bicarbonato e o sal, a aveia, as nozes, sultanas e as sementes de linhaça. Levei num tacho a manteiga, o açúcar e o mel até derreterem, mexendo bem, e deixei arrefecer um pouco.

De seguida juntei aos ingredientes secos e mexi muito bem, até ficar uma massa bem ligada.

Com a ajuda de uma colher coloquei bocadinhos de massa (mais ou menos do tamanho da colher bem cheia) em tabuleiros untados e enfarinhados. Espalmei as bolachinhas com a ajuda de um garfo. Levei a forno previamente aquecido e deixei dourar as bolachas.

A receita rendeu-me 18 bolachas, optei por fazer grandinhas - só a massa era apetitosa o suficiente para saber que ia dar vontade de comer bastante, eheheh.

E sim, confirmou-se. Enquanto houver vontade de fazer bolachas em casa estas são sempre sérias candidatas!

