

Bolachas de aveia com ameixas secas, amêndoas e sementes

Há muito tempo que não publicava bolachinhas - mas surgiu esta nova versão, que gostei imenso. Pena ter feito apenas uma dose (normalmente duplico a receita). Rendeu 15 bolachas grandes que desapareceram num instante.



Bolachas de aveia com ameixas secas, amêndoas e sementes

Ingredientes:

- 1/2 chávena de açúcar amarelo
- 1/2 chávena de margarina
- 2 colheres de sopa de mel
- 1 colher de sobremesa de aroma de baunilha
- 1 chávena de farinha
- 1 chávena de flocos de aveia
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 chávena de ameixas secas picadas grosseiramente (do tamanho de sultanas, por ex.)
- 1/2 chávena de amêndoas palitadas
- 2 colheres de sopa de sementes de linhaça
- 2 colheres de sopa de sementes de sésamo



Preparação:

Levar o açúcar, a margarina, o mel e a baunilha ao lume até derreter.

Entretanto misturar os restantes ingredientes: a farinha, a aveia, o bicarbonato, o sal, as ameixas e as amêndoas e finalmente as sementes. Misturar bem e depois juntar a mistura do açúcar, que deve estar totalmente líquida. Mexer até a massa ficar toda envolvida no creme doce e com a ajuda de uma colher de sopa fazer pequenos montinhos num tabuleiro forrado com papel vegetal.

Levar a forno médio e retirar quando as bordas começarem a dourar.

