

Biscoito de Maçã e Canela

Se você não abre mão da crocância que uma bolacha tem, não pode deixar de fazer essa receita do bem! saudável, com ingredientes muito superiores aos ultraprocessados, e que vão auxiliar o seu organismo.

🕒 Preparação 15 minutos 🕒 Total 25 minutos 39 unidades

Ingredientes

ou	ou
200 gramas de farinha de aveia	120 gramas de uva passa
ou	ou
50 gramas de castanha de caju	1 colher de chá de condimento, canela, pó (3 g)
ou	ou
50 gramas de nozes	3 colheres de sopa de óleo (24 g)
ou	ou
50 gramas de amêndoa	120 gramas de tâmara fresca
ou	ou
50 gramas de amendoim em grão	1/2 colher de sopa de fermento químico em pó (5 g)
ou	
1 unidade média de maçã [152 g] descascada	

Método de preparo

- 1
Em um processador bata todos os ingredientes até formar uma massa que desgrude das mãos.
- 2
Abra a massa e corte em formato de bolacha (se tiver forminhas de biscoito) ou com o auxílio da tampinha do fermento.
- 3
Leve ao forno pré aquecido por 15 minutos ou até estarem dourados. Na AirFryer, 180° por 5 minutos.
- 4
Leve ao forno pré aquecido por 15 minutos ou até estarem dourados. Na AirFryer, 180° por 5 minutos.