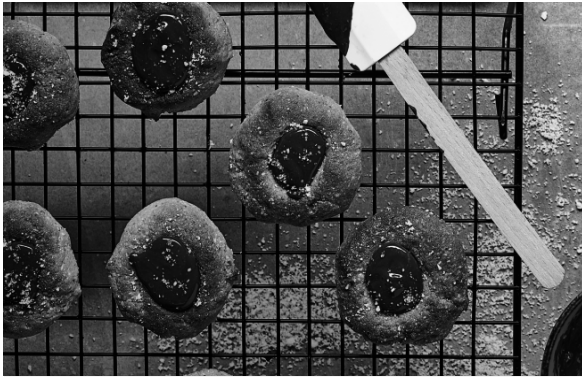


# Bolachas de amêndoa

Sobremesa —   40 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/bolachas-de-amendoa-99](https://chef.continente.pt/receitas/bolachas-de-amendoa-99)



## Ingredientes

### Ingredientes para a massa:

- ¼ chávena de pasta de amêndoa biológica Continente Bio
- ¼ chávena de óleo de coco
- chávena de geleia de agave biológica Urtekram
- 1 chávena de farinha de amêndoa
- ¼ chávena de farinha de coco
- ½ c. chá de bicarbonato de sódio
- Sal q.b.

### Para o recheio:

- chávena de manteiga de avelã
- 2 c. sopa de geleia de agave biológica Urtekram
- 55 g de chocolate para culinária
- ½ c. chá de essência de baunilha
- Amêndoa em pó q.b.

## Confeção

1. Coloque num robô de cozinha a pasta de amêndoa, o óleo de coco derretido, a geleia de agave, as farinhas de amêndoa e de coco, o bicarbonato e uma pitada de sal. Triture tudo muito bem até obter uma areia fina muito húmida. Com a ajuda de uma colher, faça pequenos círculos com esta massa sobre uma folha de papel vegetal, pressionando os círculos no meio com o polegar. Deve fazer mais ou menos 8 bolachas.
2. Leve ao forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 30 minutos ou até as bolachas ficarem douradas.
3. Para o recheio, misture, numa taça, a manteiga de avelã com a geleia de agave, o chocolate derretido e a essência de baunilha. Quando as bolachas estiverem prontas e arrefecidas, recheie-as com esta mistura. Sirva polvilhadas com um pouco de amêndoa em pó.