



As receitas do Mercado

por Mafalda Pinto Leite

Beijinhos de nozes-pecã e amêndoa

Ingredientes

1 chávena de nozes-pecã
 1 chávena de farinha de amêndoa
 1 colher de sopa de sementes de chia
 1 colher de chá de pasta de baunilha
 2 colheres de sopa de xarope de ácer
 1/4 de chávena de óleo de coco ou manteiga derretida
 12 pedaços de nozes-pecã extra (opcional)

Preparação

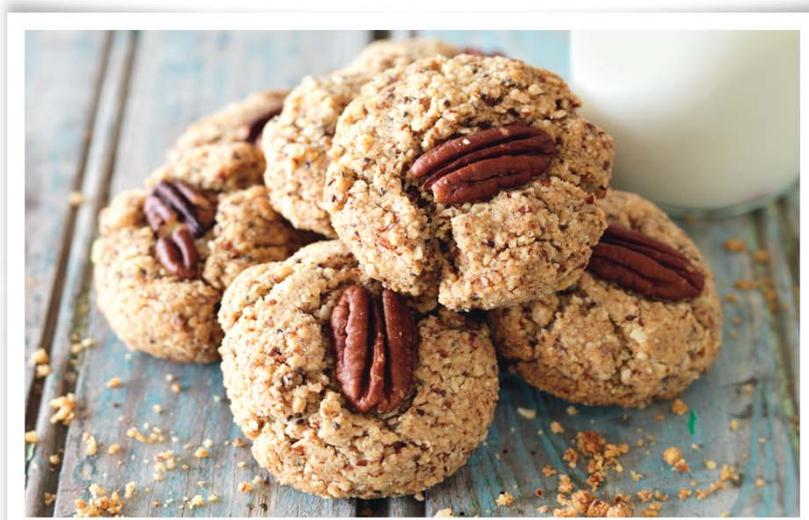
Aqueça o forno a 180 °C e forre um tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal.

Pique as nozes num robot até obter umas migalhas muito finas, quase como farinha.

Junte todos os ingredientes numa tigela grande e misture até formar uma bola. Divida a massa em 12 pedaços e forme pequenas esferas. Disponha na forma preparada. Achate ligeiramente com as pontas dos dedos. Coloque um pedaço de noz-pecã em cada uma.

Leve ao forno e asse por 10 a 12 minutos ou até os bolinhos começarem a ficar mais dourados (eles não vão parecer duros; endurecem enquanto arrefecem).

Retire do forno e deixe arrefecer no tabuleiro.



12 pax



Fácil



25 min