

BISCOITOS DE HALLOWEEN

Ingredientes:

1 ovo + 1 clara;

15 colheres de sopa rasas de farinha de aveia;

12 colheres de sopa rasas de farinha de arroz;

4 colheres de sopa de azeite;

2 colheres de sopa de mel;

raspa de meio limão ou meia laranja;

canela a gosto;

pitada de sal

Extras – miolo de amêndoa com ou sem pele para as “unhas” dos dedos, pepitas de chocolate ou passas pequeninas para olhos dos fantasmas e das abóboras.

Preparação:

1º Mistura bem o ovo com a clara, o mel, o azeite e a pitada de sal.

2º Adiciona os restantes ingredientes, mistura muito bem, até obter uma massa maleável.

3º Levar ao frigorífico cerca de 30/40 min.

4º Retira e molda com a forma que desejares.

5º Coloca num tabuleiro forrado com papel vegetal.

6º Leva ao forno, pré-aquecido a 180º, durante cerca de 20/25 min (ou até estarem douradas, depende do forno).

7º Deixa arrefecer sobre uma grelha.

8º Podes colocar em saquinhos e divertir-te ao trick-or-treat.

