SCONES DE LIMÃO & MIRTILOS

20 minutos | faz 8 scones

INGREDIENTES

2 1/2 chávenas | 250 gr. farinha de aveia (certificada sem glúten)
1 c. sopa fermento
raspa de 1 limão
1 c. sopa sumo de limão
1 c. sopa óleo de côco
1/4 chávena | 40 gr. açúcar de côco
2/3 chávena | 160 ml. leite de amêndoa (ou outra bebida vegetal)
mirtilos a gosto

PASSO A PASSO

Começar por reunir, preparar e medir todos os ingredientes. Vai melhorar a vossa dinâmica na cozinha.

1. Pré-aquecer o forno a 200°C.
2. Misturar a farinha, o fermento, o açúcar de côco e a raspa de limão numa tigela e misturar para envolver os ingredientes.
3. Juntar o leite de amêndoa, o óleo de côco e o sumo de limão e misturar até obter uma massa densa.
4. Adicionar os mirtilos e envolver com as mãos.
5. Formar uma bola com a massa e espalmar para formar um disco.
6. Cortar como se fossem fatias de bolo e colocar os pedaços bem separados num tabuleiro forrado com papel vegetal.
7. Levar ao forno cerca de 15 minutos ou até ficarem dourados.

RECEITA DA AUTORIA DA SAMANTHA MCMURRAY, PARA O JUMBO VIDA SAUDÁVEL

COCOON COOKS

EXPLOREM O BLOG PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS VEGAN
WWW.COCOONCOOKS.COM

© Cocoon Cooks. Todos os direitos reservados.