

Minichefs em *Ação*

Liceu
Santista

Receitas Especiais
Nutricionista Carina Schena

Cookies de cacau e aveia

Ingredientes:

½ xícara de farinha de aveia
½ colher de sopa de cacau 100%
5 colheres de sopa de farinha de arroz (50g)
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
4 colheres de sopa de manteiga sem sal (60g)
1 colher de chá de linhaça moída
Gotas de chocolate amargo

Modo de preparo:

Em uma vasilha, misture os ingredientes secos e adicione a manteiga aos poucos.
Quando a massa desgrudar das mãos, envolva-a em plástico filme e deixe-a por 20 minutos na geladeira.
Abra a massa com um rolo e corte com cortadores. Caso não tenha cortador, use o fundo de um copo ou faça bolinhas e achate-as com a ajuda de um garfo.
Unte uma forma e coloque os biscoitos com espaço entre eles.
Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 15 a 20 minutos.
Espere esfriar para que fiquem crocantes.

Rendimento:

12 biscoitos

