Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Biscoito de cacau, aveia e linhaça

Ingredientes:
1 e 1/3 xícara de farinha ou farelo de aveia
1 colher (sopa) de linhaça moída
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 colher (sopa) de cacau 100%
1 colher (chá) de fermento em pó
¼ xícara de água quente (60ml)

Modo de preparo:
Dissolver a linhaça, o açúcar mascavo, a manteiga e o cacau na água quente.
Aos poucos, adicionar a farinha de aveia e misturar bem.
Adicione o fermento em pó e misture com as mãos até ficar uma massa lisa e que não grude nas mãos.
Com a ajuda de um rolo de macarrão, abra a massa colocando por cima um filme plástico para ajudar a deixar a massa mais lisinha.
Com o auxílio de moldes, corte os biscoitos.
Não é necessário untar a assadeira.
Pré-aqueça o forno a 180° e asse por cerca de 20 minutos.

Rendimento:
25 biscoitos