

**BOLACHA DE LIMÃO SEM TRIGO (CÓPIA) / ALESSANDRA MELO**

Para quem não abre mão de uma bolacha para o café da tarde ;-)

 45 minutos 40 minutos 1 porções**INGREDIENTES**

- 2 colheres de sopa cheias de açúcar mascavo (38 g) **ou** 5 colheres de chá de adoçantes, de mesa, frutose, seco, pó (21 g)
- 2 colheres de sopa de manteiga, sem sal (28 g)
- 1 unidade de ovo de galinha (45 g)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha (4 g)
- 1 unidade de suco de limão, cru (48 g)
- 2 xícaras de chá de farinha de aveia, parcialmente moída (208 g) **ou** 2 xícaras de chá de farinha de arroz, branco (316 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misture a manteiga com o açúcar. Adicione o ovo, essência de baunilha, suco de limão, raspas da casca do limão. Misture bem
- 2º Adicionar a farinha de arroz até dar a consistência de desgrudar da vasilha, neste ponto irá dar para modelar com a colher.
- 3º Untar uma forma [de preferência rasa tipo forma de pizza], levar ao forno 180° por 10 minutos. Esse tempo é para já estar dourado, mas vai olhando pois depende de cada forno.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (412 g)	% DDR
ENERGIA	339 kcal	1395 kcal	70 %
CARBOIDRATOS	55 g	228 g	76 %
PROTEÍNA	7 g	30 g	40 %
GORDURA	9 g	39 g	71 %
GORDURAS SATURADAS	4 g	18 g	82 %
FIBRA ALIMENTAR	3 g	11 g	43 %
SÓDIO	19 mg	80 mg	3 %