



## BISCOITO PASSATEMPO

### INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de farinha de arroz, branco (158 g)
- 5 colheres [ 50 gramas ] de leite de Coco em pó Coco Milk
- 1 colher de sopa de mel (15 g)
- 1 colher de chá cheia de manteiga com sal (8 g)
- 1 colher de sopa de água filtrada
- 2 unidades de chocolate meio amargo (50 g)
- 1 colher de chá de mel (3 g)
- 2 colheres [ 20 gramas ] de leite de Coco em pó Coco Milk

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma tigela misture a farinha de arroz, as 5 colheres de leite em pó, 1 colher de mel, a manteiga e a água mexendo até obter uma massa que desgrude da mão. Estique essa massa em uma superfície untada de farinha de arroz, fazendo o formato desejável. Coloque em uma forma de silicone, ou se preferir outro tipo de forma untar ou colocar papel manteiga. Assar em forno ou Airfryer 180 graus por 10 minutos. Recheio Derreter o chocolate em microondas por 1 minuto, acrescentar o 1 colher de chá de mel e 2 colheres de sopa de leite em pó, mexendo até ficar com a consistência mais com aspecto esfarinhado.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	332 kcal	17 %
CARBOIDRATOS	45 g	15 %
PROTEÍNA	4 g	5 %
GORDURA	16 g	30 %
GORDURAS SATURADAS	13 g	57 %
FIBRA ALIMENTAR	7 g	29 %
SÓDIO	13 mg	1 %