



## COOKIE DE AVEIA E AÇÚCAR MASCAVO

### INGREDIENTES

- 50 gramas de manteiga com sal
- 1/2 xícara (125 gramas) de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal, cozinha (0 g)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha (4 g)
- 1/2 colher de sopa de fermento químico em pó (5 g)
- 250 gramas de farinha de aveia
- 50 gramas de chocolate meio amargo

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º 1.Em uma tigela coloque todos os ingredientes. 2.Mexa com as mãos até formar uma massa que irá observar que fica um pouco mais seca. 3.Fazer bolinhas com a colher e adicionar o chocolate cortado em pequeno pedaços, colocando apenas um no meio.
- 4.Em uma forma forrada com papel manteiga ao forno, por cerca de 20 minutos ou até que estejam dourados.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	420 kcal	21 %
CARBOIDRATOS	66 g	22 %
PROTEÍNA	9 g	12 %
GORDURA	15 g	27 %
GORDURAS SATURADAS	7 g	32 %
FIBRA ALIMENTAR	6 g	22 %
SÓDIO	205 mg	9 %