



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 %