

**COOKIE DE CHOCOLATE COM CASTANHA DO PARÁ E WHEY DE CHOCOLATE  
(CÓPIA)** 15 minutos  
 25 minutos  
 20 porções**INGREDIENTES**

- 2.5 xícaras de chá de farelo de aveia, cru (235 g)
- 40 gramas de coco ralado, sem açúcar
- 1 dosador de whey protein concentrado sabor chocolate Dux Nutrition (30 g)
- 1 colher de sopa de óleo vegetal, coco (14 g)
- 2 unidades de ovo de galinha (90 g)
- 20 gramas de chocolate meio amargo
- 30 gramas de castanha do Pará

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Misture bem todos os ingredientes;
- 2º Forme 20 bolinhas pequenas com a massa e achate um pouco para formar um disco;
- 3º Coloque em uma forma forrada com papel manteiga;
- 4º Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 15 minutos, ou até dourar, e está pronto!

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORÇÃO (29 g)	% DDR
ENERGIA	311 kcal	89 kcal	4 %
CARBOIDRATOS	40 g	12 g	4 %
PROTEÍNA	17 g	5 g	7 %
GORDURA	19 g	5 g	10 %
GORDURAS SATURADAS	8 g	2 g	11 %
FIBRA ALIMENTAR	9 g	3 g	11 %
SÓDIO	40 mg	11 mg	0 %