

## Cookie de Aveia

Sem glúten e sem lactose

🕒 Preparação 30 minutos 🕒 Total 1 hora 10 porções

### Ingredientes

ou

250 gramas de aveia em flocos finos (1 xícara)

ou

125 gramas de açúcar, mascavo (meia xícara)

ou

500 gramas de farinha de arroz enriquecida (2 xícaras)

ou

125 gramas de óleo, industrial, coco (meia xícara)

ou

2 unidades de ovo de galinha (90 g)

ou

1 colher de chá de extrato de baunilha (4 g)

ou

5 gramas de fermento químico em pó (1 colher de chá)

ou

250 gramas de chocolate meio amargo em gotas ou picados (1 xícara)

### Método de preparo

1

Juntar os ingredientes secos e misturar

2

Adicionar o ovo e o óleo até formar uma massa homogênea

3

Mexa com as mãos

4

Adicionar o extrato de baunilha, as gotas de chocolate, e mexer novamente

5

Fazer bolinhas com a colher e leve, em uma forma forrada com papel manteiga ao forno, por cerca de 20 minutos ou até que estejam dourados. DICA: Deixe umas gotinhas separadas para decorar