

**BISCOITOS DE AMENDOIM**

Doces

 45 minutos 30 porções**INGREDIENTES**

- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de amendoim torrado e moído
- 1 xícara de chá de amido de milho
- 1 xícara de chá de farinha de arroz
- 2 colheres de sopa de semente de linhaça moída
- 1 colher de fermento em pó

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Agregue todos os ingredientes com as mãos até a massa ficar com consistência para moldar.
- 2º Faça bolinhas nas mãos e coloque-as em um tabuleiro antiaderente ou ligeiramente untado. Achate cada bolinha com um garfo.
- 3º Leve para assar em forno alto por 15 minutos ou faça o teste: levante um biscoito e, se estiver moreninho por baixo, já pode retirar do forno. Não se preocupe se eles estiverem ainda moles, porque os biscoitos endurecem depois que esfriam.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (19 g)	% DDR
ENERGIA	394 kcal	75 kcal	4 %
CARBOIDRATOS	62 g	12 g	4 %
PROTEÍNA	5 g	1 g	1 %
GORDURA	14 g	3 g	5 %
GORDURAS SATURADAS	5 g	1 g	4 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	0 g	2 %
SÓDIO	124 mg	24 mg	1 %