



COOKIES COM GOTAS DE CHOCOLATE

Doces

 10 minutos

 30 porções

INGREDIENTES

- 75 gramas de manteiga sem sal amolecida
- 100 gramas de açúcar
- 75 gramas de açúcar demerara
- 1 ovo batido
- 150 gramas de farinha de arroz integral
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 75 gramas de gotas de chocolate meio amargo sem glúten
- Manteiga [o suficiente] para untar
- Farinha de arroz [o suficiente] para polvilhar

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Passe no processador ou bata todos os ingredientes, exceto as gotas de chocolate, até a mistura ficar cremosa. Adicione as gotas de chocolate e forme uma bola com a massa.
- 2º Coloque a massa sobre uma superfície polvilhada com a farinha de arroz e divida em trinta bolinhas. Distribua em uma assadeira grande untada com manteiga, deixando um bom espaço entre uma e outra.
- 3º Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 8 a 10 minutos. Retire, deixe por alguns minutos na assadeira para endurecer e transfira para uma grade para esfriar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (20 g)	% DDR
ENERGIA	407 kcal	79 kcal	4 %
CARBOIDRATOS	59 g	12 g	4 %
PROTEÍNA	5 g	1 g	1 %
GORDURA	18 g	4 g	7 %
GORDURAS SATURADAS	10 g	2 g	9 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	0 g	2 %
SÓDIO	139 mg	27 mg	1 %