

BISCOITO DE AMENDOIM

 10 minutos 30 minutos 10 porções

INGREDIENTES

- 130 gramas de pasta de amendoim
- 1 unidade de ovo de galinha cru (78 g)
- 3 colheres de sopa cheias de aveia em flocos crua (45 g)
- 2 gramas de sal, cozinha
- 1 colher de chá de extrato de baunilha (4 g)
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misturar todos os ingredientes
- 2º Após fazer bolinhas, e amassa-lás
- 3º Colocar em uma forma, assar por 20 minutos.
- 4º Agora deixe esfriar, e é só se deliciar!

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (27 g)	% DDR
ENERGIA	399 kcal	107 kcal	5 %
CARBOIDRATOS	23 g	6 g	2 %
PROTEÍNA	18 g	5 g	7 %
GORDURA	28 g	8 g	14 %
GORDURAS SATURADAS	6 g	2 g	7 %
FIBRA ALIMENTAR	4 g	1 g	5 %
SÓDIO	933 mg	251 mg	10 %