



BISCOITO DE GOMA DE TAPIOCA COM COCO

Por Leila Martins

 30 minutos

 40 minutos

 45 porções

INGREDIENTES

- 300 gramas de tapioca de goma
- 10 colheres de sopa de óleo vegetal, coco [136 g]
- 100 gramas de coco
- 4 colheres de sopa de leite de coco [60 g]
- 2 embalagens de adoçante stévia pura Mundo Verde Seleção [180 g]
- 1 unidade de gema de ovo de galinha cozida [15 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Coloque na batedeira a gema, 10 colheres de sopa óleo vegetal, coco [136g] , o Stevie, o coco e o leite de coco, bata bem.
- 2º Aos poucos despeje a farinha de goma e continue batendo.
- 3º Quando a massa for ficando homogênea desligue a batedeira e termine de amassar na mão, se preciso for adicione mais farinha de goma até que a massa dê o ponto de fazer bolinhas.
- 4º unte as assadeiras, faça bolinhas ou tirinhas e ponha para assar em forno médio , lembrando que deve se dar um espaço entre os biscoitos.
- 5º Quando o fundo dos biscoitinhos estiverem dourando, vire o lado e leve ao forno novamente por alguns minutos muito cuidado para não deixar assar muito.
- 6º Depois retire do forno deixe esfriar e estará pronto para saborear.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (18 g)	% DDR
ENERGIA	345 kcal	61 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	33 g	6 g	2 %
PROTEÍNA	2 g	0 g	0 %
GORDURA	23 g	4 g	7 %
GORDURAS SATURADAS	19 g	3 g	15 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	7 mg	1 mg	0 %