

**COOKIE DE AVEIA**

Sem glúten e sem lactose

 20 horas 1 hora 10 porções**INGREDIENTES**

- 250 gramas de aveia em flocos finos [1 xícara]
- 125 gramas de açúcar, mascavo [meia xícara]
- 500 gramas de farinha de arroz enriquecida [2 xícaras]
- 125 gramas de óleo, industrial, coco [meia xícara]
- 2 unidades de ovo de galinha [90 g]
- 1 colher de chá de extrato de baunilha [4 g]
- 5 gramas de fermento químico em pó [1 colher de chá]
- 250 gramas de chocolate meio amargo em gotas ou picados [1 xícara]

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Juntar os ingredientes secos e misturar
- 2º Adicionar o ovo e o óleo até formar uma massa homogênea
- 3º Mexa com as mãos
- 4º Adicionar o extrato de baunilha, as gotas de chocolate, e mexer novamente
- 5º 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

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORÇÃO [10 g]	% DDR
ENERGIA	421 kcal	42 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	65 g	7 g	2 %
PROTEÍNA	5 g	1 g	1 %
GORDURA	17 g	2 g	3 %
GORDURAS SATURADAS	12 g	1 g	5 %
FIBRA ALIMENTAR	3 g	0 g	1 %
SÓDIO	57 mg	6 mg	0 %