

## COOKIES DE PASTA DE AMENDOIM

### INGREDIENTES

- 200 gramas de pasta de amendoim [ 1 xícara]
- 1 unidade grande de ovo, galinha, gema, crua, fresco (17 g)
- 2 colheres de chá cheias de açúcar mascavo (8 g)
- 2 colheres de chá de fermento, bicarbonato de sódio (9 g)
- 1/2 unidade de chocolate meio amargo (13 g) [ opcional]

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º Coloque a gema em um recipiente, adicione aos poucos os outros ingredientes. Misture tudo com as mãos. Modele os cookies. Coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga. Leve para assar por 12 minutos. Deixe esfriar, leve a geladeira por 10 minutos. Pronto!
- 2º Coloque a gema em um recipiente, adicione aos poucos os outros ingredientes. Misture tudo com as mãos. Modele os cookies. Coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga. Leve para assar por 12 minutos. Deixe esfriar, leve a geladeira por 10 minutos. Pronto!

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	535 kcal	27 %
CARBOIDRATOS	22 g	7 %
PROTEÍNA	22 g	29 %
GORDURA	44 g	80 %
GORDURAS SATURADAS	10 g	45 %
FIBRA ALIMENTAR	5 g	20 %
SÓDIO	1397 mg	58 %