



## PREPARAÇÃO



### COOKIE INTEGRAL DE CACAU C/ AVEIA



#### INGREDIENTES

- . 1 XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (+/- 200G);
- . 2 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO BRANCA (+/- 400G);
- . 1 XÍCARA DE CHÁ (+/- 200G) DE AVEIA EM FLOCOS FINOS;
- . 1 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR DEMERARA;
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- . 3/4 DE XÍCARA DE CHÁ (+/- 100G) DE CACAU EM PÓ 100%;
- . 1 COLHER DE CAFÉ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA BRANCA;
- . 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;
- . +/- 300ML DE ÁGUA.

#### MODO DE PREPARO

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES SECOS NUMA BACIA. JUNTE OS INGREDIENTES ÚMIDOS, DEIXANDO A ÁGUA POR ÚLTIMO. VAI COLOCANDO À ÁGUA AOS POUCOS E MEXA COM A MÃO ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.

FAÇA BOLINHAS ACHATADAS NA ASSADEIRA (UNTADA), DE MODO QUE ELES NÃO FIQUEM MUITO PRÓXIMOS UM DOS OUTROS.

ASSE EM FORNO MÉDIO A 180°C POR 15 MINUTOS.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA  
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**