



PREPARAÇÃO



COOKIE INTEGRAL DE CACAU (S/ AÇÚCAR)



INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES SECOS NUMA BACIA. BATA NO LIQUIDIFICADOR AS UVAS PASSAS COM A METADE DA ÁGUA ATÉ FORMAR UMA PASTA, RESERVE A OUTRA METADE DA ÁGUA.

JUNTE ESSA PASTA COM OS INGREDIENTES ÚMIDOS E VÁ COLOCANDO AOS POUCOS COM OS INGREDIENTES SECOS E MISTURE COM AS MÃOS ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA. FAÇA MONTINHOS NA ASSADEIRA (UNTADA) DE MODO QUE ELES NÃO FIQUEM MUITO JUNTOS 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