



## PREPARAÇÃO



### COOKIE DE CACAU S/ GLÚTEN



#### INGREDIENTES

- . 2 XÍCARAS DE FARINHA DE GRÃO DE BICO (+/- 400G);
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE CACAU EM PÓ 100% (+/- 100G);
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR DEMERARA (+/- 100G);
- . 1/3 DE XÍCARA DE ÓLEO DE GIRASSOL (+/- 80ML);
- . 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA BRANCA;
- . 15G DE QUINOA;
- . +/- 300ML DE ÁGUA;
- . 1/2 XÍCARA DE AVEIA S/ GLÚTEN EM FLOCOS FINOS.

#### MODO DE PREPARO

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES SECOS NUMA BACIA E MISTURE TUDO. DEPOIS, COLOQUE OS INGREDIENTE ÚMIDOS E MEXA COM AS MÃOS, VÁ ADICIONANDO A ÁGUA AOS POUCOS ATÉ FICAR UMA MASSA HOMOGÊNEA. FAÇA MONTINHOS NA ASSADEIRA (UNTADA), DE MODO QUE NÃO FIQUEM MUITO PRÓXIMOS UM DOS OUTROS.

ASSE A 180°C POR 20 MINUTOS.

DICA: SE FOR FAZER SEM AÇÚCAR É SÓ SUBSTITUIR O AÇÚCAR DEMERARA POR 1/2 XÍCARA DE UVA PASSAS BATIDAS NO LIQUIDIFICADOR COM A METADE DA ÁGUA (+/- 300ML), FORMANDO UMA PASTA.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

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