

COOKIES DE CHOCOLATE INTEGRAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 2 xícaras (chá) de aveia em flocos
- 1 xícara (chá) de açúcar cristalizado de stevia
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó 70% cacau
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de manteiga derretida
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque primeiro todos os ingredientes secos e misture bem utilizando um fouet

Acrescente os ingredientes líquidos e misture um de cada vez até que de ponto na massa

Misture até que a massa não fique grudada na tigela

Preaqueça o forno em 180

Faça bolinhas com a massa e coloque na forma

Leve ao forno baixo por 25 minutos ou então até começar a dourar a massa

Antes de retirar da forma deixe esfriar por 30 minutos

Para armazenamento

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8294-cookies-de-chocolate-integral.html>