

COOKIE DE CACAU COM SEMENTES

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara de açúcar mascavo (uso o mais escuro possível)
- 150 g de chocolates 70% ou 85% cacau
- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara e 2 colheres (sopa) de farinha de aveia integral
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1/4 de xícara de mix de sementes (chia, linhaça dourada e marrom, gergelim e pepita de girassol)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate.

Misture a manteiga ao chocolate até ficar homogêneo e reserve.

Bata o ovo, a essência de baunilha e o açúcar até virar um creme homogêneo.

Acrescente a mistura de chocolate e manteiga e bata mais um pouco.

Acrescente os outros ingredientes e bata todos juntos até virar uma massa.

Coloque por 20 minutos em um forno preaquecido a 180º C.

Após esse tempo aumente a temperatura do forno para 210º C e deixe mais 10 minutos.

Retire e deixe esfriar.

Pode consumir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20001-cookie-de-cacau-com-sementes.html>