

# COOKIE 100% INTEGRAL SEM AÇÚCAR

## INGREDIENTES

- 100 g de manteiga sem sal
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 3/4 de xícara de aveia em flocos
- 1 ovo
- 5 colheres (chá) de stevia em pó (pode ser sucralose)
- 1/4 de xícara de mel
- 1 colher (sopa) de canela
- 1 xícara de nozes e castanhas variadas picadas pequenas
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1 colher (sopa) de benefiber (para baixar o índice glicêmico, opcional)
- 1 colher (chá) de essência de avelã ou baunilha (opcional)

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e depois misture todos os ingredientes, deixando o fermento por último.

Coloque em forma untada com manteiga e leve para assar em forno preaquecido por 15 a 20 minutos, a 180° C.

Deixe algum espaço entre os cookies para eles não grudarem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21617-cookie-100-integral-sem-acucar.html>