

COOKIES DE AMENDOIM INTEGRAL SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de amendoim torrado sem casca
- 3 xícaras de farinha de trigo integral (usei sem glúten)
- 1 e 1/4 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 copo (americano) de leite desnatado (100 ml)
- 2 ovos
- 50 ml de óleo (usei o de milho)
- 1/2 colher de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Triture o amendoim (use o mixer) reserve.

Leve o leite e o açúcar ao fogo e mexa até dissolver o açúcar, não precisa ferver, espere esfriar.

Em uma vasilha, misture a farinha, os ovos e o óleo.

Acrescente o "melado" à massa e mexa bem até ficar homogênea, acrescente o bicarbonato e mexa bem.

Adicione o amendoim triturado e mexa, (se precisar, acrescente mais farinha para dar o ponto de enrolar)

enrole com as mãos as bolachas.

Forre uma forma com papel alumínio, leve ao forno preaquecido 220° C, por aproximadamente, 25 minutos, fique de olho pra não queimar, é bem rápido pra assar, dependendo do forno, o tempo pode variar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23510-cookies-de-amendoim-integral-sem-gluten.html>