

# COOKIES SEM GLÚTEN

## INGREDIENTES

- 1 e 1/4 xícara de farinha de arroz
- 1/4 de xícara de farinha de proteína de soja (triturar no liquidificador)
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 colher de (chá) de bicarbonato de sódio
- 60 g de manteiga sem sal
- 50 g de chocolate meio amargo (cortada em quadradinhos)

## MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma vasilha e aqueça por 15 segundos no microondas.

Após, bata com uma colher até virar uma "pasta".

Coloque as farinhas na vasilha e misture bem.

Acrescente o ovo, o açúcar, a essência de baunilha e misture com uma colher até ficar uma massa homogênea.

Coloque o bicarbonato de sódio e misture bem na massa (sove a massa com a colher, deixando-a homogênea).

Por último, preaqueça o forno em uma temperatura de 200° C por 10 minutos.

Em uma forma de teflon (recomendo de pizza), faça pequenos discos com a massa (pode usar as mãos, pois a massa fica firme, não dura) e coloque na forma.

Deixe um espaço considerável entre os cookies porque irão crescer.

Acrescente os pedaços de chocolate meio amargo nos cookies e coloque no forno.

O tempo de cozimento é de 18 minutos com o forno a 200° C.

Não deixe secar a massa, pois secam um pouco depois de prontos.

O ponto de tirar é quando tiver com as bordas assadas e no meio um pouco mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23759-cookies-sem-gluten.html>