

AMANTEIGADO DE CHOCOLATE COM NOZES SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de chá de açúcar demerara triturado
- 150 g de margarina de baixa caloria em temperatura ambiente
- 2 xícaras de chá de farinha de arroz
- 1/4 de xícara de chá de chocolate em pó ou cacau em pó (vai ficar mais amargo)
- 1/4 de xícara de chá de nozes trituradas
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Triture as nozes com as mãos ou no liquidificador na função pulsar para não virar farinha, reserve.

Bata o açúcar demerara no liquidificador até virar um pó.

Em uma tigela misture a margarina com o açúcar.

Acrescente o chocolate em pó e o restante dos ingredientes.

Misture com uma colher e depois amasse com as mãos até homogeneizar e conseguir modelar a massa.

Faça bolinhas com a massa e coloque em um tabuleiro, separadas por 2 cm.

Achate as bolinhas com um garfo.

Não precisa untar.

Leve ao forno preaquecido a 180 a 200°C por cerca de 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28208-amanteigado-de-chocolate-com-nozes-sem-gluten.html>