

COOKIE ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

130 g de creme vegetal

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 ovo

1 e 3/4 xícara de farinha de trigo

150 g de chocolate zero lactose picado ou em gotas

1 colher de essência de baunilha

1/4 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Misture o creme vegetal com o açúcar, depois acrescente o ovo mexido.

Aos poucos vá acrescentando o trigo.

Acrescente a essência e os chocolates, e misture até os ingredientes se integrarem.

Forre uma assadeira com papel manteiga e, com auxílio de uma colher, vá colocando bolinhas da massa.

Lembre-se de deixar espaço, pois a massa irá de espalhar. Leve ao forno preaquecido por 15 a 20 minutos a 240°C.

Na massa podem ser acrescentadas nozes, castanha-do-pará, macadâmias ou outras castanhas picadas.

Para fazer o cookie original americano basta não acrescentar o chocolate em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38842-cookie-zero-lactose.html>