

COOKIES

de amêndoas



Ingredientes

- 60 ml (1/4 xícara) de água
- 1 colher de sopa de semente de chia
- 190g (3/4 xícara) de pasta de amêndoa
- 115g (1/2 xícara) de manteiga derretida
- 165g (3/4 xícara) de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de mel ou melado de cana
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 160g (1 e 1/2 xícara) de farinha de aveia
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal

Modo de preparo

1. Misture as sementes de chia na água e reserve;
2. Processe a pasta de amêndoa com a manteiga em uma batedeira até ficar homogêneo;
3. Adicione o açúcar mascavo e o mel à mistura e processe por aproximadamente 2 minutos;
4. Adicione também as sementes de chia com água e o extrato de baunilha e processe até ficar homogêneo;
5. Adicione também a farinha de aveia, bicarbonato de sódio e sal e processe até ficar homogêneo;
6. Cubra a tigela com plástico filme e deixa na geladeira entre 30 minutos a 24 horas;

COOKIES

de amêndoas



Ingredientes

- 60 ml (1/4 xícara) de água
- 1 colher de sopa de semente de chia
- 190g (3/4 xícara) de pasta de amêndoa
- 115g (1/2 xícara) de manteiga derretida
- 165g (3/4 xícara) de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de mel ou melado de cana
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 160g (1 e 1/2 xícaras) de farinha de aveia
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal

Modo de preparo

7. Pré-aqueça o fogão a 180°C;
8. Unte o tabuleiro;
9. Retire uma colher de sopa redonda de massa e enrole para formar uma bola;
10. Espalhe as bolas formadas com uma distância de aproximadamente 5cm entre uma e outra;
11. Achate levemente as bolas com um garfo;
12. Leve ao forno por 9 a 11 minutos até os cookies ficarem levemente dourados;
13. Espere esfriar um pouco antes de servir.