

Biscoito de aveia com cacau

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de Manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de Açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de Aveia em flocos finos
- 1 xícara (chá) de Farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de Cacau em pó
- 1 colher (chá) de Fermento químico em pó
- Meia colher (café) de Bicarbonato de sódio
- 1 pitada de Sal



Preparo:

1. Misturar a manteiga com o açúcar mascavo até formar um creme liso.
2. Acrescentar o ovo e misturar bem.
3. Em separado, numa tigela, juntar todos os ingredientes secos.
4. Misturar de leve e acrescentar no creme aos poucos, sempre mexendo.
5. Fazer bolinhas, colocar em assadeira e levar à geladeira por 30 minutos.
6. Assar em forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos.

Dica para alérgicos: substituir o ovo por 2 colheres de sopa de farinha de linhaça dissolvida em 4 colheres de sopa de água. Misturar bem e deixar hidratar por 15 minutos antes de utilizar na receita.