Marta'sDiet
Confeitaria saudável e artesanal

COOKIE DIET DE CHOCOLATE

Quem não gosta de Cookie? É uma delícia! Melhor ainda é comer logo depois de sair do forno! :)

Lembrando de separar todos os ingredientes antes de começar a receita para não correr o risco de errar alguma medida.

INGREDIENTES

180 g de Farinha de Arroz (ou a farinha da sua preferência)
02 g de bicarbonato de sódio
02 g de sal
100 g de Manteiga Sem Sal
12 g de Sucralose da Línea
01 Ovo
02 g de pasta saborizante de baunilha (ou 04 ml de essência)
150 g de Gotas de Chocolate diet (ou pedacinhos de chocolate diet)

MODO DE FAZER

- Na batedeira, bata em velocidade média a manteiga e a sucralose.
- Misture o ovo e a baunilha e acrescente à manteiga batida.
- Peneire a farinha com o bicarbonato e o sal.
- Acrescente isso na mistura. Sempre mexendo levemente, mas misturando bem.
- Acrescente as gotas de chocolate à massa, mexendo delicadamente.
- Use uma colher de sopa para pegar as porções da massa e coloque numa assadeira com papel manteiga.
- Asse por uns 15 minutos (depende do seu forno) ou até perceber que os cookies estão dourando nas bordas.