COOKIE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farinha de arroz (pode ser integral)

1 xícara cheia de açúcar

8/10 de uma xícara de açúcar mascavo

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

2 ovos

1 colher (sobremesa) de extrato de baunilha

70 g de manteiga (quase metade de uma embalagem convencional)

Aproximadamente 180 g de chocolate amargo sem glúten (eu pico 2 barras por não encontrar gotas de chocolate com essas especificações)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 10 minutos em 180° C e unte a forma que irá ao forno com manteiga e a farinha de arroz

Acrescente ao recipiente o extrato de baunilha, os ovos e a manteiga

Não tem problema se ficar sequinha

Agora é so fazer pequenas bolinhas da massa, colocar na forma e levar ao forno por aproximadamente 10 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3764-cookie-de-chocolate-meio-amargo-sem-gluten.html