

BISCOITOS DE AVEIA COM CANELA

INGREDIENTES:

6 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO
3 COLHERES (SOPA) DE ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO
1 COLHER (CAFÉ) DE CANELA EM PÓ
1 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
1 OVO
2 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA LIGHT
6 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO
4 COLHERES (SOPA) DE AVEIA (FLOCOS FINOS)
50G. DE CHOCOLATE DIET
1 COLHER (CAFÉ) DE LEITE DESNATADO

MODO DE PREPARO:

1. EM UM RECIPIENTE, COLOQUE A FARINHA, O ADOÇANTE, A CANELA, A BAUNILHA, O OVO, A MARGARINA, O AMIDO DE MILHO E A AVEIA.
2. AMASSE BEM COM AS MÃOS ATÉ HOMOGENIZAR. LEVE À GELADEIRA POR 15 MINUTOS.
3. ABRA A MASSA COM UM ROLO EM UMA SUPERFÍCIE ENFARINHADA. FAÇA 25 BISCOITO UTILIZADO CORTADORES REDONDOS. COLOQUE-OS EM UMA ASSADEIRA ANTIADERENTE E LEVE AO FORNO PRAAQUECIDO (180°C) POR, APROXIMADAMENTE, 15 MINUTOS.
4. DERRETA O CHOCOLATE DIET MISTURADO COM O LEITE EM BANHO-MARIA OU NO MICROONDAS. RETIRE OS BISCOITOS DO FORNO, DEIXE ESFRIAR E DECORE COM O CHOCOLATE DERRETIDO.

Fonte: ANAD