

COOKIE INTEGRAL DE CHOCOLATE/WHOLE GRAIN CHOCOLATE COOKIE

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de Aveia Flocos
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- meia colher (chá) de fermento em pó
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de sementes de linhaça
- 4 colheres (sopa) de castanhas-de-caju ou do pará picadas
- 100 g de Gotas de Chocolate Amargo

Preparo

Em recipiente, misture a farinha de trigo integral, a Aveia, o açúcar mascavo e o fermento em pó. Adicione o ovo e a manteiga e misture com uma colher até ficar homogêneo. Acrescente a linhaça, as castanhas-de-caju ou do pará e metade das Gotas de Chocolate Amargo.

Modele os cookies com o auxílio de 2 colheres e coloque em uma assadeira, deixando um espaço entre eles.

Finalize com as Gotas de Chocolate restantes e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar levemente nas laterais.

