
Cookies de Cacau | Receitas Piracanjuba excellence

Chame a criançada para colocar as mãozinhas na massa!



Tempo de Preparo: 20 minuto(s) | Rendimento: 8 porções | Dificuldade: Fácil

Ingredientes

- 4 colheres de sopa de farinha de aveia
- 2 colheres de sopa de Composto lácteo Piracanjuba excellence
- 2 colheres de sopa de água morna
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de café de cacau em pó 50%
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo

1. Misture bem o cacau em pó, o Composto Piracanjuba excellence e a farinha de aveia;
2. Adicione a água morna e o mel e misture. Por último acrescente o fermento;
3. Modele os biscoitinhos e leve ao forno a 160 graus por 10 a 15 minutos.

Informação Nutricional

| | |
|------------------|------------------|
| Valor energético | 42 kcal = 175 kJ |
| Carboidratos | 6,5 g |
| Proteínas | 1,5 g |
| Gorduras totais | 1 g |

Valor energético 42 kcal = 175 kJ

Gorduras saturadas 0 g

Gorduras trans 0 g

Fibra Alimentar 1 g

Sódio 156 mg