

Cookie de baunilha, avelã e gotas de chocolate

Ingredientes

- 168g de açúcar mascavo
- 112g de açúcar cristal
- 70g de óleo de girassol
- 70g de óleo de coco
- 20g de essência de baunilha
- 70g de leite de aveia
- 380g de farinha de trigo
- 16g de fermento
- 2g de bicarbonato de sódio
- 150g de gotas de chocolate vegano
- 100g de avelã tostada e picada (opcional)

Modo de fazer

- Primeiramente, teste as avelãs por, em média, 15 minutos, em forno a 150°C. Tire a casca ainda quente e triture até ficar em grumos.
- Coloque os dois tipos de açúcar no liquidificador e triture até virar pó.



Serviço

Renata Dias Vegan Pâtisserie
CLS 411, Bloco B, Loja 4
WhatsApp: (61) 9 9974-6594
Instagram: @renatadiasveganpatisserie

- Misture os óleos com os açúcares e mexa bem.
- Acrescente a baunilha e o leite de aveia.
- Misture até virar um creme homogêneo.
- Acrescente a farinha de trigo (peneirada

previamente) com o fermento e o bicarbonato e misture até tudo virar uma massa. Importante mexer com espátula, pois a batedeira pode desenvolver muito o glúten, e não queremos isso.

- Acrescente o chocolate picado e a avelã triturada. Misture, envolva em plástico e leve à geladeira por 15 a 30 minutos.
 - Preaqueça o forno a 170°C.
 - Tire a massa da geladeira, forme bolas no tamanho desejado. Coloque em uma assadeira com papel-manteiga (untado levemente embaixo e em cima com um tico de óleo). Disponha-os com uma distância entre eles, achate um pouco as bolinhas.
 - Asse por, em média, oito minutos (depende do forno), até que esteja levemente dourado (como o cookie continua a cozinhar mesmo após que sai do forno, se tirar muito dourado, ele ficará duro, e queremos um cookie crocante por fora e macio por dentro.
 - Espere amornar, retire do papel-manteiga ainda morno para desgrudar facilmente.
- Atenção: morno, mas não quente.



BALDE MALUCO



PISCINAS



PARQUE AQUÁTICO



CHALÉ



PISCINA AQUECIDA

Clube Gravata

LAZER LEVADO A SÉRIO

VENHA CONHECER

Sábado, Domingo e Feriados

AGENDE SEU DIA DE LAZER

(61) 3225-2731

(61) 99695-9957

clubegravata@gmail.com

www.clubegravata.com.br

DF 190 - KM 03 - Distrito Federal
(15 minutos de centro de Taguatinga)

@Clubegravata