

COOKIES

Ingredientes:

- 1/4 xícara de chá de azeite de oliva
- 1/4 xícara de chá de mel
- 3 colheres de sopa de leite vegetal (coco ou amêndoa)
- 1/2 xícara de chá de açúcar demerara
- 1 xícara de chá de farinha de aveia sem glúten
- 3/4 xícara de chá de farinha de amêndoas ou outra castanha de sua preferência
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1 colher de sopa de amido de milho ou farinha de araruta
- ¼ de xícara de chocolate em barra triturado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes, formando uma bola de massa. Leve a geladeira e deixe a massa descansar por 10 minutos. Pré-aqueça o forno a 180°C. Passado o tempo de descanso, divida a massa em tamanhos iguais e enrole em forma de bolinha. Coloque em uma assadeira e achate de leve com a ajuda de um garfo. Asse por 11 a 13 minutos. Deixe esfriar sobre uma grade para biscoito.

BISCOITO DECORADO

Ingredientes:

- 1 ¼ xícara de chá de farinha de aveia ou de amaranto
- 1 ¼ xícara de farinha de amêndoas ou outra castanha de sua preferência
- 3 colheres de sopa de polvilho doce
- ½ xícara de chá de farinha de linhaça
- ½ xícara de chá de açúcar demerara
- ½ xícara de chá de óleo de coco amolecido
- 1/4 xícara de chá de mel
- 3 colheres de sopa de leite vegetal (coco ou amêndoa)
- Quanto baste de água para dar ponto

Cobertura ou recheio:

- Chocolate derretido
- Geleia de morango ou frutas vermelhas
- Castanhas, sementes e hibisco

Modo de preparo:

Em um bowl, misture todos os secos com uma colher, retirando grumos que porventura tenham. Adicione os demais ingredientes e misture bem. Caso a massa fique seca, acrescente água aos poucos até que fique fácil de modelar. Forre uma bancada com filme, coloque a massa e cubra com mais uma folha de filme. Abra a massa até chegar a uma espessura de 2,5mm a 3mm. Corte com o cortador e leve para assar por 20min ou até que fique sequinha e crocante. Decore banhando com o chocolate derretido e coloque castanhas picadas ou pétalas de hibisco

. Com a geleia faça recheios com dois biscoitos iguais, colocando a geleia no meio.