

COOKIES DE CHOCOLATE COM STÉVIA



Ingredientes necessários:

- 1 ovo
- 1/2 colher de sobremesa de Stévia em pó
- 2 taças de farinha
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de café de fermento
- 1 colher pequena de essência de baunilha
- 1 taça de manteiga salgada a temperatura ambiente para que esteja mole
- 1/2 taça de pepitas ou flocos de chocolate preto

Pré-aquecer o forno à 350°, preparar a forma dos cookies, untando-a.

Colocar numa batedeira eléctrica/mixer a Stévia, baunilha e ovo, acrescentando de seguida a manteiga para obter então uma textura com aspecto cremoso.

Adicionar a farinha, 1/2 taça por ½ taça e, no fim juntar as pepitas de chocolate. Misturar até obter um aspecto homogéneo.

Deixar cozer a massa 20 a 25 min no forno até os biscoitos ficarem dourados.

Bom apetite!