COOKIE DE PASTA DE AMENDOIM

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| **COOKIE DE PASTA DE AMENDOIM**INGREDIENTES* 1/2 xícara de pasta de amendoim integral
* 1/4 de xícara + 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
* 1/8 de colher (chá) de sal
* 1 colher (chá) de extrato de baunilha (opcional)
* 1/4 de xícara de leite de soja
* 1/2 xícara de farinha de trigo
* 1/2 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO1. Preaqueça o forno a 180 graus e unte uma assadeira.
2. Em uma vasilha grande, adicione a pasta de amendoim, o açúcar de coco, o sal, o extrato de baunilha e o leite de soja. Misture bem até obter um creme liso.
3. Em seguida, adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture novamente até todos os ingredientes ficarem bem incorporados. A textura da massa é pesada, mas ainda fácil de modelar sem grudar (verifique nas fotos e vídeo). Ajuste se necessário.
4. Divida a massa em 10, com a medida de aproximadamente 1,5 colher (sopa). Modele em bolinhas com as mãos e posicione na assadeira reservada, deixando um espaço entre elas. Achate as bolinhas usando um garfo, pressionando levemente.
5. Leve para assar por 10 a 12 minutos. Retire do forno ainda macios e levemente dourados, antes de parecerem prontos, pois os cookies continuam assando por mais alguns minutos fora do forno. Transfira para uma grade de resfriamento e deixe esfriar completamente antes de servir.
 |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.