

Petit Four sem Glúten



Tempo de preparo:
40 min

Rendimento:
20 porções

Tipo:
Pães e Bolos

Nível:
Fácil

Ingredientes

140 g de Farinha de Arroz Monsolí

120 g de fécula de batata

40 g de farinha de coco

20 g de farinha de quinoa
100 g de Açúcar Doce Extra Fino Solito
70 g de óleo de coco
2 ovos
100 g de chocolate

Modo de preparo

1. Em uma tigela, coloque a Farinha de Arroz Monsolí, a fécula de batata, a farinha de coco, a farinha de quinoa, o Açúcar Doce Extra Fino Solito, o óleo de coco, os ovos e misture com as mãos até virar uma massa uniforme.
2. Coloque a massa na mesa e sove bem até dar o ponto na massa e ela ficar lisa. (Se necessário coloque um pouquinho de água caso a massa esteja quebradiça).
3. Abra a massa e modele os biscoito.
4. Coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga ou untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180°C por 12 minutos, ou até dourar.
5. Derreta o chocolate e tire os biscoitos do forno.
6. Deixar os biscoitos esfriar e banhe no chocolate.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br