



Vocês estão sempre me pedindo sugestões de lanches... então se liguem nesses Cookies de Iogurte e Mel.

Ficam deliciosos, são simples de preparar e vai conquistar seus dias.

Escolhi usar o [Iogurte Diet Verde Campo](#) porque Reduzido tem uma redução de 63% de gordura e 62% de calorias, em comparação a outras versões deste mesmo produto.

TOP né?



Vamos à receita?

VERDE CAMPO APRESENTA: COOKIES DE IOGURTE E MEL

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Lanches e Petiscos

Tempo de Preparo: 15 mins

Tempo de Cozimento: 30 mins

Tempo Total: 45 mins

Rendimento: 20 unidades

Ingredientes

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de iogurte diet Verde Campo
- 3 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sobremesa) de ghee
- 1 xícara de farinha de aveia
- ½ xícara de aveia em flocos
- 2 colheres (sopa) de farinha de linhaça dourada
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico
- Calda de chocolate: misture 3 c. sopa de leite de aveia com 50g de chocolate amargo 75%. Aqueça por 30 segundos e mexa até que o chocolate derreta por completo e seja incorporado ao leite de aveia. Aguarde amornar para encorpar.

Como faz?

1. Em uma tigela, misture o ovo com o iogurte, o mel e a ghee.
2. Adicione a farinha de aveia, a aveia em flocos, a farinha de linhaça dourada e o fermento. Misture.
3. Forre uma assadeira com papel manteiga. Unte por precaução.
4. Faça bolinhos com uma colher de sobremesa.
5. Leve ao forno médio, preaquecido em 180C, por 30 minutos.
6. Para ficar ainda mais delicioso, derrame fios de calda de chocolate.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peça que use referência.