

Biscoitos de Chocolate Chip Chip (sem Glúten)

Ingredientes

3/4 chávena de manteiga, amolecida
1 1/4 chávena de açúcar mascavo embalado
1/4 chávena de açúcar branco
1 colher de chá de extracto de baunilha sem glúten
1/4 chávena de ovo substituto
2 1/4 chávenas de mistura para panificação sem glúten
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
12 onças de chocolate semisweet em pedaços

Instruções

Pré-aqueça o forno a 375 graus F (190 graus C). Preparar uma folha de cozedura untada.

Numa tigela média, manteiga de nata e açúcar. Adicionar gradualmente ovos de substituição e baunilha enquanto se mistura. Juntar a mistura de farinha sem glúten, bicarbonato de sódio, fermento em pó, e sal. Mexer na mistura de manteiga até à mistura. Finalmente, mexer as lascas de chocolate.

Usando uma colher de chá, deixar cair os biscoitos a 2 polegadas de distância em folha de cozedura preparada. Cozer em forno pré-aquecido durante 6 a 8 minutos ou até ficar castanho claro. Deixar os biscoitos arrefecer em assadeira durante 2 minutos antes de os remover para grelhas de arame.