

Cookies de limão

<https://sem lactose.com/2015/12/09/cookies-de-limao/>

Atualizado em: novembro 27, 2019

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:20](#)

[00:10](#)

[Baixa](#)

[45](#)

Essa é uma receita de cookies de limão fit, super saudável, sem leite, sem glúten e livre de ingredientes alérgenos. Prepare para esses biscoitinhos crocantes e presenteie seus amigos neste Natal. Outra opção legal é decorar os cookies com confeitos coloridos para as crianças.

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de [trigo sarraceno](#)
- 1/2 colher de chá de fermento químico em pó
- 1/4 colher de chá de sal marinho
- 1/3 xícara de açúcar demerara
- 4 colheres de óleo de coco (ou outro óleo vegetal)
- 3 colheres de sopa de leite de coco integral
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- raspas de 1 limão
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha

PREPARO

1. Peneire a farinha de trigo sarraceno, o fermento, sal e o açúcar em um recipiente.
2. Aos secos, acrescente o óleo de coco, o leite de coco, o suco de limão, as raspas e por fim, a baunilha.
3. Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogênea que se desgruda do recipiente. Com as mãos faça uma bola de massa.
4. Prepare uma forma grande para assar os cookies. Forre-a com papel manteiga ou com tapete de silicone.
5. Faça bolinhas do tamanho de um brigadeiro e com a ponta do indicador, achate a bolinha para fazer um cookie redondinho. Alinhe um a um na forma deixando uma pequena distância entre eles. (Eles crescem pouco)
6. Leve a forma ao refrigerador por 30 minutos.
7. Asse em forno médio pré-aquecido por cerca de 10 minutos ou até vc observar que as bordas estão começando a focar douradas (cuidado para não assar demais, para elas não ficarem muito duras).
8. Retire do forno, deixe-os esfriar por completo e guarde em um pote bem fechado em local fresco.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok](#) [Política de Privacidade](#)