

**Close & Cia**  
Armários Ventilados



Home > Receitas > Doces > Receita de minicookie de banana sem lactose

## Receita de minicookie de banana sem lactose

publicado em 27 de de setembro 2012 por Helena Dias | comentar

Curtir < 5 Tweetar < 1 +1 < 0

**Esse minicookie de banana pode ser consumido até por quem tem intolerância à lactose, pois não leva leite**



*Substitua as passas e amêndoas por outros ingredientes como: gotas de chocolate sem lactose, castanhas de caju picadas, damascos secos picados e nozes picadas / Foto: Divulgação*

### Ingredientes:

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo  
1 colher (chá) de óleo  
1/2 colher (chá) de essência de baunilha  
2/3 de xícara (chá) de leite em pó de soja sabor banana  
1/3 de xícara (chá) de amido de milho  
1 colher (chá) de fermento químico em pó  
1/2 colher (chá) de canela em pó  
Cerca de 5 colheres (chá) de suco de laranja  
1/4 de xícara (chá) de amêndoas em lâminas ou picadas (25 g)  
2 colheres (sopa) de uvas passas (20 g)

### Modo de preparo

Em uma tigela, misture o açúcar, o óleo e a baunilha. Junte o **SupraSoy**, o amido de milho, o fermento e a canela, e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Para dar o ponto da massa, acrescente, uma a uma, as colheres de suco e misture com as mãos até que forme uma massa consistente e unida. Junte as amêndoas e passas, separe a massa em 15 bolinhas, achate-as formando um disco de 1/2 dedo de espessura e coloque-as em uma assadeira untada com óleo ou forrada com papel manteiga, deixando uma distância de 2 dedos entre elas.

Leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, por 10 minutos. Retire da assadeira, deixe esfriar e sirva em seguida.

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Rendimento:** 15 cookies de 13 g cada

**Variações:** substitua as passas e amêndoas por outros ingredientes como: gotas de chocolate sem lactose, castanhas de caju picadas, damascos secos picados e nozes picadas.

*\*Receita elaborada pela Supra Soy.*