

# Biscotti para Diabéticos

## Ingredientes

---

### Para a base:

- 55 g de açúcar com stevia
- 40 g de açúcar branco
- 56 ml de óleo vegetal
- 2 ovos
- 230 g de farinha
- 100 g de sêmola de milho
- 1 + ½ c. sobremesa de fermento em pó
  - ¼ c. sobremesa de sal
  - ¼ c. de sobremesa de pó de baunilha (ou ½ de pasta/extrato de baunilha)

### Para os biscotti de côco e lima:

- 10 g de côco
- 1 - ½ c. de sobremesa de raspa de lima
- 30 ml de sumo de lima

### Para os biscotti de chocolate e noz:

- 15 g de cacau
- 20 g de nozes picadas

### Para os biscotti de chocolate quente mexicano:

- 10 g de cacau
- ½ c. sobremesa de canela
- ½ - ¼ c. sobremesa de pimenta da caiena

### Para os biscotti de pecã e ácer:

- ¼ c. sobremesa de canela
- 25g de pecã picada
- 2 + ½ c. sopa de açúcar em pó
- 1 c. sopa de xarope de ácer
- ¼ c. sobremesa de sal

## Modo de Preparo

---

1. Pré-aquecer o forno para 180°C.
2. Ao óleo vegetal, adicionar o açúcar e bater.
3. Adicionar os ovos um de cada vez e bater bem até estar homogêneo.
4. Adicionar os ingredientes secos todos e, com uma espátula, misturar até não se ver mais a farinha.
5. Dividir em 4 para taças individuais, no caso de querer fazer os 4 sabores.
6. Adicionar os ingredientes respectivos de cada sabor, sem ser o açúcar em pó, xarope de ácer e sal no caso do sabor de pecã e ácer. Misturar muito bem.
7. Num tabuleiro com tapete anti-aderente ou com papel vegetal e fazer um retângulo achatado com a massa dos biscotti.
8. Assar durante 10-15 minutos ou até os cantos começarem a ganhar cor.
9. Retirar do forno, arrefecer até se conseguir tocar no retângulo e cortar ao longo da largura, para formar palitos grossos.
10. Deitar os palitos no tabuleiro com o lado não cozinhado virado para cima. Assar durante 6 minutos, virar e cozer durante mais 6 minutos, ou até estarem crocantes.
11. Arrefecer completamente.
12. Com os ingredientes restantes no sabor de pecã e ácer, fazer a cobertura e pôr por cima desses.

