

BISCOITO DE AVEIA COM CASTANHA DE CAJU

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1/2 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de açúcar mascavo
- 2 xícaras (chá) de farinha de aveia
- 50 g de castanha de caju

MODO DE PREPARO

Primeiro bata o ovo sozinho.

Logo após, bata a manteiga, a farinha e o açúcar, respectivamente (um de cada vez).

Quebre a castanha de caju em alguns pedaços (não precisa triturar, é bom deixar em pedaços pequenos para que se possa sentir melhor o gosto).

Em seguida, misture tudo até que crie consistência para formar os biscoitos.

Quando a massa estiver pronta, faça os biscoitos do tamanho de 1/2 colher de sopa (pegue 1/2 colher de sopa da massa, coloque na palma da mão, enrole e dê uma achatadinha).

Em seguida, coloque na forma e leve ao forno preaquecido a 180º C durante aproximadamente 15 minutos.

Após esse tempo, está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14714-biscoito-de-aveia-com-castanha-de-caju.html>