

COOKIES DE FRUTAS E AVELÃ

INGREDIENTES

80g de damascos secos

100g de farinha de trigo

60g de aveia em flocos

50g de avelãs picadinhas

75g de açúcar mascavo claro

125g de manteiga sem sal, cordada em dois pedaços

2 colheres (sopa) de caramelo

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 108°C e corte os damascos em pedacinhos.

Coloque os damascos em uma tigela grande com a farinha, a aveia e as avelãs com uma colher e misture tudo.

Na panelinha, junte a manteiga, o açúcar, o caramelo e aqueça cuidadosamente mexendo pausadamente até derreter.

Misture o damasco até obter uma massa firme e suave.

Coloque a massa na assadeira e forme os cookies com aproximadamente 5 cm de altura.

Leve ao forno por 15 minutos até que fiquem levemente dourados.

Retire os cookies e deixe esfriar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18050-cookies-de-frutas-e-avela.html>