

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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