COOKIE INTEGRAL DE AVEIA MEL E CHIA

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo integral

1 xícara de farinha de aveia

1 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de aveia em flocos

3 colheres (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de semente de chia

100 g de manteiga

2 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de fermento

manteiga e farinha para untar as formas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 210° C.

Unte as formas com manteiga e farinha.

Junte as farinhas de trigo e aveia com a manteiga e esfarele, fazendo uma farofa úmida.

Adicione o açúcar e a aveia em flocos e misture.

Adicione o mel, a baunilha, os ovos, o fermento e as sementes de chia, mexendo bem.

Com a ajuda de 2 colheres, coloque bolas de massa na forma, deixando espaço entre elas pois elas com o calor espalham.

Leve ao forno por 20 a 25 minutos dependendo do forno.

Para saber se estão prontos, observe as bordas dos cookies, deverão estar douradas mas o meio macio.

Quando tirar do forno, com a ajuda de uma espátula, tire os cookies da forma ainda quentes.

Eles estarão macios, mas ao esfriarem, eles ganham crocância.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22695-cookie-integral-de-aveia-mel-e-chia.html