

COOKIES DE AVEIA E MEL

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de aveia em flocos

1/2 xícara de trigo

1 ovo

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres de mel

1/2 xícara de açúcar

1 colher (chá) de fermento químico

3 colheres de (sopa) de uva passa picada

2 colheres de (sopa) de castanhas picadas (de caju, do Pará, nozes, amêndoas, avelã)

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes até formar uma massa esfarelada, mas que quando apertada dê para moldar os cookies.

Unte uma forma com óleo ou use esteira de silicone ou papel manteiga.

Com a mão untada com óleo, molde os cookies formando primeiro bolinhas da massa e depois achate as bolinha e disponha na forma.

Preaqueça o forno em temperatura alta e asse por aproximadamente 15 minutos, ou até ficar dourado.

Deixe esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23863-cookies-de-aveia-e-mel.html>