

BISCOITOS DE BANANA, AVEIA E CANELA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) cheias de margarina
1/2 xícara de açúcar cristal ou mascavo
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 pitada de sal
1/2 xícara de aveia em flocos
2 colheres (sopa) de canela em pó
2 bananas maduras

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em cubinhos e reserve.

Em uma tigela, bata bem o açúcar e a margarina.

Acrescente o sal, a essência de baunilha, a canela e a aveia.

Adicione aos poucos a farinha e misture bem até a massa ficar firme.

Acrescente as bananas e misture a massa.

Forre uma assadeira com papel-manteiga e modele bolinhas com a massa do biscoito separadas umas das outras para não grudar.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, até ficarem corados e crocantes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24967-biscoitos-de-banana-aveia-e-canela.html>