

COOKIE DE CANELA COM AVEIA

INGREDIENTES

- 3 colheres de manteiga ou margarina
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres cheias de canela em pó
- 1 xícara cheia de aveia (flocos grandes)
- 1 ovo inteiro misturado
- 300 g de farinha de trigo
- 1 colher rasa de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, junte a margarina com o açúcar e mexa até formar um creme.

Adicione a canela, misture bem e acrescente a aveia.

Em um recipiente separado, bata o ovo e adicione-o na massa.

Adicione aos poucos a farinha e misture a massa com as mãos até obter um ponto firme (ou até conseguir abrir com o rolo).

Polvilhe um pouco de trigo em uma superfície plana e abra a massa.

Com a ajuda de um copo, corte a massa em formato de cookies e disponha-os em uma forma untada com margarina e farinha de trigo (deixe os cookies um pouco separados um dos outros para crescerem bem).

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, de 15 a 20 minutos ou até que as bordas estejam douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24999-cookie-de-canela-com-aveia.html>