

COOKIE INTEGRAL MACIO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de farinha de trigo branca

1 e 1/2 xícaras de açúcar mascavo

2 ovos

3 colheres cheias de margarina sem sal

1 colher de fermento em pó

aveia (opcional)

uva-passa (opcional)

castanhas (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com os ovos e o açúcar, até formar um creme.

Misture com os ingredientes secos.

A massa fica um pouco grudenta, mas não fica mole.

Se precisar, adicione mais farinha para acertar o ponto de moldar.

Faça bolinhas e amasse para ficar em formato de biscoito.

Coloque em uma assadeira untada com margarina.

Coloque os ingredientes opcionais, apertando um pouco na massa para não soltar.

Asse em forno baixo a 230°C por aproximadamente 15 minutos.

Fica sequinho por fora e macio por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26952-cookie-integral-macio.html>