

BOLACHAS DE AVEIA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 xícara de aveia em flocos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de fermento
- 6 colheres rasas de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Junte a aveia, a farinha, o chocolate, o açúcar e o fermento e envolva.

Aqueça a manteiga numa tigela e depois junte o ovo, misturando.

Adicione a aveia, a farinha, o chocolate, o açúcar e o fermento, envolvendo tudo.

Adicione o leite e volte a misturar.

Caso seja necessário, acrescente mais leite, até ficar com uma pasta viscosa e não líquida.

No tabuleiro, que vai ao forno, espalhe um pouco de farinha para as bolachas não colarem.

Coloque a massa com a forma que quiser.

Com o forno aquecido a 170°C, coloque as bolachas e deixe entre 17 a 24 minutos.

É só saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27721-bolachas-de-aveia-e-chocolate.html>