

COOKIE INTEGRAL DE CACAU COM AMENDOIM

INGREDIENTES

- 1 xícara (250 g) óleo de canola
- 2 ovos
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo integral
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 e 1/2 xícaras de aveia em flocos
- 1/4 xícara de cacau em pó
- 1/2 xícara de amendoim triturado se preferir

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 10 minutos na temperatura de 180°C.

Em uma tigela, misture o óleo e o açúcar, até formar uma massa homogênea.

Bata levemente os ovos e despeje na tigela, junto com a baunilha.

Acrescente aos poucos a mistura entre a farinha, o cacau, o fermento e o sal.

Mexa até formar uma massa homogênea.

Por último, acrescente a aveia e o amendoim.

Pegue uma forma grande e forre com papel manteiga.

Modele bolinhas com a massa (é normal a massa ficar meio molenguinha) e as disponha na travessa.

Deixe um espaço de 2 cm entre cada bolinha.

Leve para assar.

Deixe esfriar e bon appetit!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28031-cookie-integral-de-cacau-com-amendoim.html>