

BISCOITO DE AVEIA MAIS FÁCIL E GOSTOSO DA VIDA

INGREDIENTES

- 2 copos (200 ml) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 copos de aveia em flocos finos
- 3/4 de copo de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de leite condensado
- 20 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes com a mão.

Caso fique muito grudenta a massa, acrescente um pouco mais de aveia até dar um ponto, mais ou menos, firme.

A massa fica um pouco grudenta mesmo, mas depois que lavar as mãos e enrolar, ela já fica mais soltinha.

Preaqueça o forno em 180°C.

Faça bolinhas pequenas ou médias com as mãos, coloque na forma uma do lado da outra e amasse com um garfo (como está na foto, essa é forma dos biscoitos depois de prontos).

Deixe assar até dourar ou por cerca de 20 minutos.

Faça um belo café e se delicie nesse biscoitinho divino!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28858-biscoito-de-aveia-mais-facil-e-gostoso-da-vida.html>