

COOKIES DE BOLACHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de biscoito doce (caseiro, rosquinhas)
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó (não é achocolatado em pó)
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) cheia de mel
- 1/2 xícara de açúcar mascavo (amarelo)
- 1 xícara de aveia
- 1/2 de granola
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (maizena)
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico (royal)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes.

Misture bem (pode ser com as mãos).

Modele em formas de bolinhas (se necessário, adicione leite para facilitar a modelagem).

Depois de modeladas, coloque em uma forma espaçosa, colocando-os entre dois dedos de distância.

Asse em temperatura média, de 180°C entre 25 à 30 minutos.

Dicas: se quiser adicionar também farelos de chocolate fica gostoso.

Na minha receita, adicionei farelo de amendoim caramelizado, seria a cobertura caramelizada esfarelada, e ficou uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29073-cookies-de-bolacha.html>