

# 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>