

COOKIES DE NATAL DA ABIMA

INGREDIENTES

1 embalagem de mistura para bolo, sabor chocolate ou laranja (450 g)

1/2 colher das de café rasa de bicarbonato de sódio peneirado

150 g de farinha de amêndoas

180 g de margarina culinária sem sal

150 g de frutas cristalizadas ou casca de laranja cristalizada, cortadas em cubos bem pequenos

1 colher das de chá de essência de baunilha ou de amêndoas amargas

2 ovos

1 xícara das de chá de açúcar de confeiteiro para passar os cookies

MODO DE PREPARO

Misture bem a mistura para bolo com o bicarbonato, a farinha de amêndoas e incorpore a manteiga.

Junte as frutas cristalizadas, os ovos, a essência e misture bem.

Com a ajuda de duas colheres das de café coloque pequenas porções de massa no açúcar de confeiteiro, enrole e coloque em forma rasa untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Deixe espaço entre uma bolinha e outra, pois a massa se espalha.

Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos.

Sirva a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30345-cookies-de-natal-da-abima.html>