

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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