

BISCOITO DE COCO INTEGRAL COM AÇÚCAR MASCAVO E ÓLEO DE CANOLA

INGREDIENTES

1 xícara de polvilho

1/2 xícara de farinha de trigo integral

1/2 xícara de açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de óleo de canola

2 ovos inteiros

1 colher de açúcar refinado

100 g de coco ralado (reserve um pouco para polvilhar no final)

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, por último o fermento.

Faça bolinhas achatadas, polvilhe com coco e asse em forno médio preaquecido.

A massa ficará grudando nas mãos, mas se colocar mais farinha integral, depois de assado ele vai ficar pesado.

A consistência da massa, não fica idêntica ao do biscoito de polvilho comum, então não se assuste.

O resultado fica maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31346-biscoito-de-coco-integral-com-acucar-mascavo-e-oleo-de-canola.html>