

BISCOITO DE AVEIA COM CHOCOLATE E CANELA

INGREDIENTES

- 1 xícara de aveia em flocos (200 ml)
- 1 xícara de farinha de trigo (200 ml)
- 3/4 de xícara de açúcar (150 ml)
- 1/4 de xícara de chocolate em pó (50 ml)
- 1 colher de sopa rasa de canela
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 1 colher bem cheia de manteiga (em temperatura ambiente ou derretida em micro-ondas por 10 segundos)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos em uma vasilha.

Adicione o ovo e a manteiga e mexa com a colher até ficar bem misturado.

Caso fique muito seco adicione mais meia colher de manteiga.

Coloque em assadeira para assar em forno a 220°C por 25 minutos.

Deixe esfriar e só retire da forma depois de frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31438-biscoito-de-aveia-com-chocolate-e-canela.html>