

# COOKIES DE PÃO INTEGRAL WICKBOLD

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) do pão Estar Leve iogurte com Cenoura Wickbold bem picado (2 fatias)

3 colheres (sopa) de chocolate meio amargo picado

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de iogurte natural

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1 colher (café) de óleo vegetal

1/2 xícara (chá) de farinha de aveia

1/2 xícara (chá) de aveia em flocos

Papel manteiga para a assadeira

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes, exceto o óleo, deixando por último o bicarbonato de sódio.

Faça bolinhas com a massa e aperte, para dar o formato de cookies.

Forre uma assadeira com papel manteiga e unte-a com óleo.

Espalhe os cookies, deixando certo espaço entre os biscoitos.

Leve ao forno médio, por 20 minutos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/31548-cookies-de-pao-integral-wickbold.html>