

COOKIES DE PÃO INTEGRAL WICKBOLD

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) do pão Estar Leve logurte 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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