

COOKIE INTEGRAL DE MAÇÃ E PASSAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de aveia em flocos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de margarina sem sal derretida
- 2 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 xícaras de chá de maçã picada
- 1 xícara de chá de uva passa

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a aveia, o açúcar, a farinha e o fermento.

Acrescente a margarina, a baunilha e os ovos inteiros, trabalhe bem a massa até ficar homogênea.

Junte as passas e a maçã, misture levemente.

Com ajuda de uma colher de sopa, distribua a massa, formando bolinhas e as achate, em uma assadeira de teflon untada ou sobre papel manteiga.

Deixe cerca de 2 cm entre um cookie e outro, pois eles vão crescer.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 25 minutos em temperatura média.

Ao esfriar, os cookies ficarão crocantes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32363-cookie-integral-de-maca-e-passas.html>