

BOLACHA MIX COM AVEIA E GENGIBRE

INGREDIENTES

1 colher de sopa de gengibre ralado
50 g de margarina
1 ovo
2 colheres de sopa de azeite
100 g de açúcar mascavo
100 g de aveia em flocos
100 g de farinha de trigo
25 g de farinha de centeio
1 colher de chá de fermento químico
1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de sopa de coco ralado ou coco fresco picadinho
1 colher de sopa de ameixa preta picada
1 colher de sopa de castanha do pará picada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180ºC

Rale o gengibre.

Misture bem com o açúcar mascavo e a margarina.

Acrescente o ovo e o azeite e misture bem até homogeneizar.

Junte os outros ingredientes e incorpore bem.

Unte e enfarinhe um tabuleiro grande ou forre com papel manteiga.

Faça bolinhas pouco menor que bola de ping pong.

Arrume no tabuleiro mantendo 3 cm de distância entre elas.

Asse por 15 a 20 minutos. Faça o teste do palito. Fica macia.

Deixe esfriar, retire do tabuleiro e sirva.

Depois de frio, coloque em pote fechado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32669-bolacha-mix-com-aveia-e-gengibre.html>