

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 180°C
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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