

BOLINHOS CROCANTES

INGREDIENTES

110 g ou 1 xícara (chá) de aveia em flocos e um pouco a mais para decorar

250 ml ou 1 xícara (chá) de leite

110 g ou 1/2 xícara (chá) de manteiga

80 g ou 1/3 xícara (chá) de açúcar

1 ovo

110 g ou 1 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de canela pó

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 pitada de sal

50 g ou 1/2 xícara (chá) de uvas passas

MODO DE PREPARO

Misture a aveia em flocos e o leite e deixe descansar por 1 hora.

Preaqueça o forno a 200°C.

Coloque 12 forminhas de papel em uma assadeira para bolinhos.

Bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa e leve.

Junte os ovos e bata até ficar homogêneo.

Peneire a farinha de trigo, a canela, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal. Acrescente suavemente à mistura de manteiga, alternando com a mistura de aveia.

Junte as uvas-passas.

Com uma colher, coloque a massa nas forminhas de papel e polvilhe os flocos de aveia sobre cada bolinho. Deixe esfriar por 5 minutos, depois, coloque em uma superfície limpa até esfriar completamente.

Prontinho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34173-bolinhos-crocantes.html>