

COOKIE DE AVEIA COM UVA PASSA

INGREDIENTES

- 3/4 de xícara de manteiga amaciada
- 3/4 de xícara de açúcar
- 3/4 de xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 e 1/4 de xícara de farinha
- 1 colher de chá se bicarbonato de sódio
- 3/4 de colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 e 3/4 de xícara de aveia prensada
- 1 xícara de uvas passa (pode usar mais se quiser)

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno a 190°C.

Em uma tigela grande misture a manteiga, açúcar e o açúcar mascavo até ficar uniforme.

Acrescentar os ovos e o extrato de baunilha, bater com batedeira de mão até ficar uniforme.

Acrescentar a farinha, o bicarbonato, a canela e o sal. Continue batendo até ficar uniforme.

Por último acrescente a aveia e as uvas.

Neste ponto a massa deve engrossar, se quiser misturar com as mãos não se esqueça de untá-las com manteiga. Misture toda a massa até ficar uniforme.

Com uma colher pegar a massa e colocar em uma assadeira (importante: não untar assadeira, os cookies não grudam, na verdade eles quebram se você fizer isso). Não precisa modelar os cookies, colocando-os o mais próximo possível de uma bola já basta para obter cookies uniformes.

Assar por cerca de 8 a 10 minutos no forno que agora deve estar no ponto.

Deixe esfriar um pouco antes de tirá-los da assadeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35477-cookie-de-aveia-com-uva-passa.html>