

BISCOITO DE AVEIA E CANELA

INGREDIENTES

1 xícara chá de manteiga (200 g)

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 ovos

1 e 1/4 xícara de farinha de trigo

2 xícaras de aveia em flocos

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de canela em pó

3 colheres de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Misture bem a manteiga com o açúcar e os ovos, junte o fermento.

Adicione a aveia aos poucos, misture metade da canela e do açúcar cristal e reserve a outra metade.

Por último misture a farinha peneirada aos poucos. Coloque em uma assadeira untada com margarina, colheradas (chá) da massa e achate com uma colher.

Polvilhe o restante da canela e do açúcar e leve ao forno por cerca de 15 minutos.

Antes de esfriar totalmente desgrude os biscoitos da assadeira com uma espátula, pois quando esfriam ficam quebradiços.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35480-biscoito-de-aveia-e-canela.html>