

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, colheres (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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