

SEQUILHOS FUNCIONAIS COM AVEIA E ÓLEO DE COCO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de polvilho doce ou amido de milho
- 3 colheres sopa rasas óleo de coco
- 1 xícara de aveia flocos finos ou farinha de aveia
- 2 colheres sopa rasas de coco ralado seco
- 1 xícara de açúcar demerara ou adoçante
- 1/2 vidro de leite de coco light
- 1 colher (de sopa) de baunilha

MODO DE PREPARO

Misturar o óleo de coco e o açúcar (ou adoçante) e vá acrescentando o polvilho (ou amido de milho) aos poucos. Coloque o leite de coco e a baunilha, coco ralado e aveia.

Misture a massa com a ponta dos dedos.

Ela fica macia e maleável.

Faça rolos como para fazer nhoques e corte em pedaços pequenos.

Preaqueça o forno a 180°C enquanto está cortando e colocando os biscoitos na forma que deve ser untada com manteiga ou margarina e enfarinhada com farinha de arroz.

Asse em forno médio por uns 30 minutos a primeira fornada. As próximas levarão menos tempo.

Eles devem ficar clarinhos por cima e dourados por baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37701-sequilhos-funcionais-com-aveia-e-oleo-de-coco.html>