COOKIES INTEGRAIS BY JULIA FLORIM

INGREDIENTES

1 xícara de manteiga ou óleo de coco

1 xícara de açúcar mascavo

4 ameixas secas sem caroço

2 ovos

1 colher (sopa) de baunilha

1 xícara de castanhas do pará trituradas ou picadas pequeno

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 xícara de aveia em flocos finos

1 xícara de farinha integral

uvas passas pretas a gosto

MODO DE PREPARO

Se for fazer com a manteiga derreta no microondas por 10 segundos e reserve

Bata no mixer os ovos e as ameixas e reserve

Misture em um bool a manteiga derretida ou o óleo de coco, o açúcar mascavo, as ameixas e ovos batidos no mixer, a baunilha, as castanhas, o fermento e a aveia

Adicione a farinha integral aos poucos e incorporando bem até ficar firme ao ponto de não cair da colher com facilidade

A massa não pode ficar muito seca tem que esta úmida e tipo o ponto do brigadeiro de colher

Coloque o bool com a massa na geladeira por 30 minutos e prepare as assadeiras com papel manteiga

Após os 30 minutos faça bolhinhas do tamanho de uma moeda de 1 real e achate

Deixe distância de 4 cm entre cada cookie

Asse no forno com temperatura baixa 180° C ou 150° C preaquecido por 30 minutos

Eles não podem pegar muita cor senão ficarão duros e secos

Após prontos mantenha

Retire da forma e conserve

Essa receita é feita toda semana na minha casa e tem sido uma ótima alternativa para a minha filha de um ano e meio que ama bolachinhas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/403-cookies-integrais-by-julia-florim.html