BISCOITO DE AVEIA E KEFIR

INGREDIENTES

1 ovo

3 a 4 colheres de açúcar demerara

1 pitada de sal rosa do himalaia

1 colher (sopa) de manteiga (pode usar sem lactose, se preferir)

100 gramas (150 ml) de Farinha de trigo

25 gramas (3 colheres sopa) de aveia (pode ser farinha ou grãos)

50 ml de Kefir de leite

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de erva-doce

MODO DE PREPARO

Numa tijela de vidro ou louça misture o ovo, o açúcar, o sal e a manteiga

Em seguida adicione a farinha de trigo e a aveia, misturando firmemente com uma colher grande, como se estivesse socando a massa

Acrescente o Kefir para obter uma consistência pastosa

Finalmente adicione o fermento em pó e a erva doce

Num tabuleiro, forrado com papel alumínio, distribua as porções em colherada do tamanho de uma de sobremessa

Leve ao forno elétrico (preferencilmente, preaquecido por 10 minutos)

Asse por 10 minutos na temperatura de 200°, em seguida aumente a temperatura para 250°, por 3 a 5 minutos para dourar

Ideal para um lanche com chá mate ou capim

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4301-biscoito-de-aveia-e-kefir.html