COOKIES DE GRANOLA

INGREDIENTES

xícara medidora de 240ml

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento biológico

2 colheres (sopa) cheias, de margarina com sal, derretida e quase fria

1½ xícara de açucar cristal

2 colheres (chá) de essência de baunilha

3 colheres (sopa) de leite

1½ xícara de granola

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno. Unte duas assadeiras com óleo/margarina e farinha de trigo.

Peneire a farinha e o fermento em uma tigela e reserve.

Em uma tigela grande, bata a manteiga derretida, o açúcar e a essência de baunilha em velocidade baixa até obter um creme.

Acrescente os ingredientes secos reservados e bata novamente. A massa vai ter aparência esfarelada.

Junte o leite e bata novamente. A textura vai mudar para macia e sedosa. Misture a granola

Enrole bolinhas da massa com as mãos e coloque na forma, em seguida amasse-as com uma colher.

Leve ao forno por cerca de 15 minutos, ou até os cookies ficarem com as bordas douradas. Deixe esfriar por 5 minutos e desenforme, espere esfriar por completo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43200-cookies-de-granola.html