

# COOKIES LIGHT DE AVEIA COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de margarina light
- 1 ovo
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de Aveia Flocos Regulares
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 barra de chocolate meio amargo picadinho (150g)
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Na batedeira ou liquidificador, bata a margarina light, o ovo e o açúcar mascavo até ficar cremoso.

Junte o restante dos ingredientes e misture bem.

Com o auxílio de duas colheres, coloque pequenas porções de massa, em uma forma (sem untar).

Leve ao forno pre-aquecido e moderado (180°C) até ficar dourado (entre 12 e 15 minutos).

Retire e deixe esfriar antes de tirar da forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43211-cookies-light-de-aveia-com-chocolate.html>