

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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