

# COOKIES DE AVEIA E COCO

## INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de margarina sem sal
- 6 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de essência de baunilha
- 1 ovo
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de bicarbonato de sódio
- 1/2 pacote 125 g de aveia em flocos
- 100 g de coco ralado queimado
- 1 colher de sopa de glaçúcar

## MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar peneirado até obter um creme homogêneo.

Acrescente a farinha, o sal, o bicarbonato e misture bem.

Junte a aveia, o coco e trabalhe a massa com as mãos.

Faça pequenas bolas achate-as e coloque-as em uma assadeira untada e leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 25 minutos.

Espere esfriar e polvilhe com o glaçúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43586-cookies-de-aveia-e-coco.html>