

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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