COOKIES DA NANA

INGREDIENTES

2 ovos (retirar a pele da gema)

1 xícara de farinha de trigo branca

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

2 colheres de sopa de margarina

4 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 xícara de aveia

1 colher de sopa de canela

1 xícara de mix de grãos (granola, farelo de trigo, linhaça, castanhas etc)

1 xícara de passas

1 xícara de fruta picadinha (maçã, banana, abacaxi)

margarina para untar o tabuleiro e as mãos

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos com o açúcar e a margarina. Acrescente o fermento e bata até espumar.

Adicione os demais ingredientes e amasse bem com as mãos até ficar uma massa bem "colenta".

Unte as mãos e uma assadeira com margarina e faça bolinhas da massa com a ajuda de uma colher (de sopa ou de sobremesa). achate as bolinhas com a palma da mão e acomode na assadeira.

Leve ao forno alto, preaquecido, até dourar, por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44091-cookies-da-nana.html