

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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