BISCOITO DE AVEIA COM UVA PASSA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de aveia em flocos finos

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 colher de chá de fermento em pó

90 g de margarina culinária

1/4 de xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de açúcar

1 ovo

1 colher de chá de essência de baunilha

1/2 xícara de uva passas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a aveia, a farinha de trigo e o fermento.

Reserve.

Na batedeira junte a margarina, o açúcar, o açúcar mascavo, a baunilha, o ovo e bata até obter um creme homogêneo.

Adicione a mistura de aveia na batedeira, batendo bem.

Em seguida acrescente as uvas passa.

Em uma forma forrada com papel manteiga untada.

Coloque a massa às colheradas, formando os biscoitos.

Asse em forno preaquecido a 180ºC, por 15 a 20 minutos.

Deixe esfriar e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46236-biscoito-de-aveia-com-uva-passa.html