

BISCOITO DE AVEIA E CHOCOLATE (COOKIES)

INGREDIENTES

- 1 ovo inteiro
- 2 xícaras de aveia em flocos
- 1/3 xícara de oleaginosas picadas (nozes, amêndoas, castanha de caju, castanha-do-pará, amendoim)
- 1/3 xícara de uvas passas (branca e preta)
- 1/3 xícara de gotas de chocolate
- 1/3 xícara de óleo de coco
- 3/4 de xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e ela não estiver mais grudando nas mãos.

Separe a massa em pequenas porções com ajuda de uma colher de sopa, faça bolinhas e as achate-as para dar um formato de disco.

Coloque-as na forma (não há necessidade de untar a forma)

Leve ao forno pré-aquecido a 150°C por 15 minutos aproximadamente.

Retire do forno e deixe esfriar, assim eles ficarão firmes e sequinhos iguaizinhos aqueles cookies de aveia e chocolate vendidos nos supermercados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46383-biscoito-de-aveia-e-chocolate-cookies.html>