

COOKIE DE AVEIA E PASSAS

INGREDIENTES

- 1 xícara (250 g) de manteiga amolecida
- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo (pode ser o demerara também)
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de uva passa
- 1 e 1/2 xícara de aveia em flocos
- 1/4 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Hidrate as uvas passas em um potinho com água no microondas por 1 minuto.

Em uma tigela, misture a manteiga, o açúcar e misture até formar uma massa homogênea.

Bata levemente os ovos e despeje na tigela junto com a baunilha.

Acrescente aos poucos a mistura entre a farinha, o chocolate, a canela, o fermento e o sal, e vá mexendo suavemente até formar uma massa homogênea.

Por último, acrescente a aveia e as passas (sem a água que ficou no potinho) e misture bem.

Pegue uma travessa grande e forre com alumínio (a parte brilhante virada para cima).

Modele nas mãos ou com ajuda de uma colher, bolinhas com a massa e as disponha na travessa, distantes 2 dedos umas das outras.

Coloque a forma no forno por aproximadamente 15 minutos ou até estarem com uma consistência firminha.

Deixe esfriar e guarde-os em um pote bem vedado.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46511-cookie-de-aveia-e-passas.html>