

BISCOITO DE CHOCOLATE COM AVEIA

INGREDIENTES

- 1 xícara de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 2 ovos
- 1 xícara de farinha de aveia
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó (ou achocolatado)
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de canela em pó (ou essência de baunilha)
- 1 colher de chá de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura homogênea.

Adicione os ovos e bata até virar um creme claro.

Coloque o achocolatado, o bicarbonato, a canela e o fermento e bata.

Retire da batedeira e coloque a farinha de aveia e vá mexendo, aos poucos adicionando a farinha de trigo até obter uma massa homogênea, retire da tigela e vá mexendo com as mãos até desgrudar.

Faça bolinhas, coloque em uma forma untada e enfarinha e amasse levemente com um garfo.

Asse em forno de 180 a 200°C por aproximadamente 20 minutos ou até desgrudar da forma.

Sirva com sorvete ou no chá da tarde.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47382-biscoito-de-chocolate-com-aveia.html>