

COOKIES DE CHOCOLATE COM PASSAS

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal fria
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara (chá) de aveia em flocos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de uvas passas
- 1 xícara (chá) de gotinhas de chocolate
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga, os ovos e o açúcar até formar um creme.

Junte a farinha e a aveia, misture bem. Acrescente o fermento, o bicarbonato e a baunilha, por último junte as passas e o chocolate.

Faça pequenas bolachinas com a massa, coloque-as em uma forma untada e leve para assar em forno médio preaquecido por cerca de 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53022-cookies-de-chocolate-com-passas.html>