

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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