

FERRADURINHA DE AVEIA E MEL

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de aveia em flocos finos

4 colheres (sopa) de margarina

3 colheres de mel

1 ovo

4 colheres de uvas passas

1/2 tablete de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a aveia, a margarina, o mel e o ovo. Misture a massa até ela desgrudar das mãos.

Faça bolinhas com uma colher de sopa. Depois, faça pequenos cordões e deixe-os em forma de fendas.

Distribua os biscoitos em assadeira untada. Leve ao forno preaquecido por cerca de 15 minutos, em fogo médio.

Retire do forno, espere esfriar e retire-os da forma. Derreta a barra de chocolate em banho-maria. Mergulhe a ponta dos biscoitos assados no chocolate derretido. Leve-os à geladeira para que o chocolate seque. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55552-ferradurinha-de-aveia-e-mel.html>