COOKIES DE AVEIA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1/2 xícara de aveia em flocos

1/2 xícara de farinha de aveia

1/2 xícara de farelo de proteína de soja

3/4 de xícara de farinha de arroz

3/4 de xícara de açúcar mascavo

2 ovos

2 colheres (chá) de essência de baunilha

30 g de manteiga sem sal

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

20 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha, exceto as gotas de chocolate

Misture bem até que todos os ingredientes soltem do fundo da vasilha e a massa fique homogênea (fica um pouco porosa)

Unte uma forma redonda e faça pequenos discos um pouco afastados uns dos outros

Coloque as gotas de chocolate em cima

Preaqueça o forno em 180

Coloque a forma por aproximadamente 15 minutos com a resistência de baixo ligada

Em seguida desligue a resistência de baixo e ligue a de cima por mais 5 minutos

Após estarem assados, retire do forno, deixe esfriar e saboreie

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8305-cookies-de-aveia-e-chocolate.html