

BISCOITOS DE AVEIA

INGREDIENTES

3/4 xícara de farinha
1/2 colher (chá) de sal
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
2 colheres de manteiga
1 ovo
1 xícara de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
1/2 xícara de creme de maçã
1 xícara de uva-passa
2 xícaras de aveia
1/3 xícara de água

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o bicarbonato de sódio, o sal e a canela
Em outro pote, misture o açúcar e manteiga
Adicione ao segundo pote o ovo;
Adicione ao segundo pote o creme de maçã e o conteúdo do primeiro pote
Adicione a aveia e a uva
Misture e bote na geladeira por 20 minutos
Preaqueça o forno a 180
Unte a forma
Com uma colher, bote a massa na forma fazendo pequenas porções
Espere até a massa se espalhar um pouco e bote no forno
Cozinhe por 15 minutos até os biscoitos dourarem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10158-biscoitos-de-aveia.html>