

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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