

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>