

COOKIES INTEGRAIS BY JULIA FLORIM

INGREDIENTES

1 xícara de manteiga ou óleo de coco
1 xícara de açúcar mascavo
4 ameixas secas sem caroço
2 ovos
1 colher (sopa) de baunilha
1 xícara de castanhas do Pará trituradas ou picadas pequeno
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 xícara de aveia em flocos finos
1 xícara de farinha integral
uvas passas pretas a gosto

MODO DE PREPARO

Se for fazer com a manteiga derreta no microondas por 10 segundos e reserve

Bata no mixer os ovos e as ameixas e reserve

Misture em um bowl a manteiga derretida ou o óleo de coco, o açúcar mascavo, as ameixas e ovos batidos no mixer, a baunilha, as castanhas, o fermento e a aveia

Adicione a farinha integral aos poucos e incorporando bem até ficar firme ao ponto de não cair da colher com facilidade

A massa não pode ficar muito seca tem que estar úmida e tipo o ponto do brigadeiro de colher

Coloque o bowl com a massa na geladeira por 30 minutos e prepare as assadeiras com papel manteiga

Após os 30 minutos faça bolhinhas do tamanho de uma moeda de 1 real e achate

Deixe distância de 4 cm entre cada cookie

Asse no forno com temperatura baixa 180° C ou 150° C pré-aquecido por 30 minutos

Eles não podem pegar muita cor senão ficarão duros e secos

Após prontos mantenha

Retire da forma e conserve

Essa receita é feita toda semana na minha casa e tem sido uma ótima alternativa para a minha filha de um ano e meio que ama bolachinhas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/403-cookies-integrais-by-julia-florim.html>