

# BISCOITO DE AVEIA E KEFIR

## INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3 a 4 colheres de açúcar demerara
- 1 pitada de sal rosa do himalaia
- 1 colher (sopa) de manteiga (pode usar sem lactose, se preferir)
- 100 gramas (150 ml) de Farinha de trigo
- 25 gramas (3 colheres sopa) de aveia (pode ser farinha ou grãos)
- 50 ml de Kefir de leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de erva-doce

## MODO DE PREPARO

Numa tigel de vidro ou louça misture o ovo, o açúcar, o sal e a manteiga

Em seguida adicione a farinha de trigo e a aveia, misturando firmemente com uma colher grande, como se estivesse socando a massa

Acrescente o Kefir para obter uma consistência pastosa

Finalmente adicione o fermento em pó e a erva doce

Num tabuleiro, forrado com papel alumínio, distribua as porções em colherada do tamanho de uma de sobremessa

Leve ao forno elétrico ( preferencialmente, preaquecido por 10 minutos)

Asse por 10 minutos na temperatura de 200°, em seguida aumente a temperatura para 250°, por 3 a 5 minutos para dourar

Ideal para um lanche com chá mate ou capim

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4301-biscoito-de-aveia-e-kefir.html>