

# COOKIE E AMENDOIM E AVEIA

## INGREDIENTES

300 g de amendoim descascado

2 colheres (sopa) de pasta de amendoim sem açúcar (ou 3 de manteiga sem sal, caso não tenha pasta de amendoim)

2 xícaras de aveia (aproximadamente)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícaras de açúcar mascavo

## MODO DE PREPARO

Bata metade do amendoim no liquidificador (bata bastante até que ele comece a soltar a gordura)

Mexa até sentir que a massa está desgrudando das mãos

Por ultimo, acrescente o fermento em pó

Leve ao forno preaquecido a 180° C e asse por mais ou menos 30 minutos

Até você sentir que o biscoito começou a dourar nas laterais

Fique tranquilo, os biscoitos saem meio moles do forno, mesmo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6124-cookie-e-amendoim-e-aveia.html>