

COOKIES INTEGRAIS

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 8 colheres (sopa) de pasta de amendoim
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de farinha de aveia
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de uva passa

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar em velocidade máxima na batedeira por, aproximadamente, 5 minutos

Depois acrescente a pasta de amendoim e bata por mais 1 minuto

Sem parar de bater, adicione a farinha de aveia e os ovos

Depois que estiver tudo encorpado, coloque as uvas passas

Leve a massa para à geladeira enquanto preaquece o forno

Neste tempo, unte e enfarinhe as assadeiras

Faça bolinhas com a massa e arrume nas assadeiras já untadas e enfarinhadas

Leve para assar em forno preaquecido (180

Dependendo da marca da pasta de amendoim que usar, a massa pode ficar um pouco mais seca

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8319-cookies-integrais.html>