
Biscoito vitaminado de aveia com chocolate ou uvas passa

Ingredientes:

- ❖ 2 xícaras de chá de aveia
- ❖ 1 xícara de chá de açúcar
- ❖ 1 xícara de chá de farinha de trigo (se for integral melhor)
- ❖ 1 colher de chá de fermento em pó
- ❖ 1 colher de chá de fermento em pó
- ❖ 2 ovos
- ❖ 1 colher de sopa de essência de baunilha
- ❖ 1 xícara de chá de chocolate picado ou uvas passa

Modo de Fazer:

- 1) Numa tigela junte a aveia, o açúcar, a farinha e o fermento, misture tudo.
- 2) Acrescente a margarina e os ovos inteiros
- 3) Acrescente a essência, trabalhe bem a massa até ficar homogênea
- 4) Junte o chocolate picado ou as uvas passa
- 5) Torne a misturar
- 6) Cubra com o restante da massa
- 7) Com o auxílio de uma colher de sopa porcione a massa formando bolinhas
- 8) Distribua as bolinhas de massa numa assadeira untada, deixando um espaço de 3 cm entre elas; achate-as suavemente se quiser
- 9) Leve ao forno médio (180° C) por cerca de +- 20 minutos ou até os biscoitos começarem a dourar na superfície
- 10) Retire do forno e espere esfriar