
Cookie de Aveia

Ingredientes:

- ❖ 200gr de margarina
- ❖ 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- ❖ 1 xícara de chá de farinha de trigo
- ❖ 02 xícaras de chá de aveia em flocos 1 ovo inteiro
- ❖ 1 colher de chá de fermento em pó
- ❖ 1 ovo
- ❖ 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Fazer:

- 1) Em uma tigela, misture a manteiga, o açúcar, a farinha, a aveia e o fermento.
- 2) Amasse um pouco e coloque a canela, o ovo e a baunilha.
- 3) Amasse até ficar macio
- 4) Abra com o rolo e faça cortes com uma forma redonda
- 5) Coloque em assadeira e leve ao forno de 15 a 20 minutos, até que fiquem dourados.
- 6) Quando esfriar, peneire açúcar de confeitiro.
- 7) Dica sobre o prato: Se quiser variar a receita, acrescente uma xícara de chá de uvas passas picadas ou gotas de chocolate.

Rendimento:

_ 35 porções

Tempo de preparo:

_ 35min

Fonte: www.tudogostoso.com.br