

Mayra

Alimentação infantil

Cookie de Aveia

Mayra A. · Saturday, August 31st, 2013



Receita inspirada no livro de receitas da escola Vera Cruz, foto Carol Milano, ilustração Tiago Soares

COOKIE DE AVEIA



INGREDIENTES

- 1 ½ xícara (chá) de farelo de aveia
- 1 ½ xícara (chá) aveia fina
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- Água fria para dar o ponto (aprox. 1 colher de sopa)
- 200g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma com manteiga e farinha de trigo. Misture todos os ingredientes da massa em uma vasilha.

Coloque um pouco de água para dar liga, se necessário. Faça bolinhas e achate-as (a massa fica levemente esfarelenta, pressione bastante com as mãos para moldar). Coloque os cookies na forma e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos ou até dourar levemente.

This entry was posted on Saturday, August 31st, 2013 at 12:08 am and is filed under [aveia](#), [chocolate](#), [Doces](#), [Ilustradas](#), [ingredientes](#), [Receitas](#), [Tipo de Prato](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.