



COOKIE DE AVEIA SIMPLES

INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- 2 XÍCARAS DE AVEIA EM FLOCOS FINOS
- 2 COLHERES CHEIAS DE MARGARINA OU MANTEIGA
- 1 COLHER DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 COLHER DE SOBREMESA RASA DE FERMENTO
- 50GR DE NOZES TRITURADAS

MODO DE PREPARO:

- 1 – MISTURE TODOS OS INGREDIENTES COM AS MÃOS, SOVE ATÉ FICAR IGUAL UMA MASSA DE EMPADA, ÚMIDA, OU ATÉ DESGRUDAR DAS MÃOS
- 2 – FAÇA BOLINHAS E DEPOIS ACHATE OU PASSE COM O ROLO, OU USE CORTADORES DE SUA PREFERÊNCIA
- 3 – LEVE AO FORNO POR MAIS OU MENOS 20 MINUTOS OU ATÉ ESTIVEREM DOURADOS NO FUNDO DO BISCOITO