

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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