

Cookie de chocolate e cascas de frutas

Ingredientes: farinha de trigo, aveia em flocos, açúcar cristal, açúcar mascavo, gotas de chocolate meio amargo, cascas de laranja e limão cristalizadas, fermento em pó, sal.

Manter em local seco
Validade: 10 dias

Alimente-se Bem

SESI

VOCÊ VAI PRECISAR DE

- ½ xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 ovo
- Papel manteiga

MODO DE PREPARO

Com um garfo ou fouet, bata o ovo com a manteiga e acrescente a baunilha. Despeje o conteúdo do pote e misture gentilmente. Faça bolinhas com as mãos ou com a ajuda de uma colher de sorvete. Distribua-as em duas formas forradas com papel manteiga, deixando espaço de aproximadamente 2 cm entre cada uma. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse entre 12 a 15 minutos. Os cookies ainda estarão moles mas endurecerão quando esfriarem.



RENDIMENTO: 18 unidades

Alimente-se Bem