Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Biscoitinho com aveia

Ingredientes:
¾ de xícara de aveia em flocos finos
¾ de xícara de farinha de trigo
75g de manteiga gelada cortada em cubinhos
½ xícara de açúcar mascavo (caso não tenha pode ser o refinado)
½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 colher (sopa) de leite ou água (caso precise)
1 colher (sopa) de cacau em pó (opcional)
Gotinhas de baunilha

Modo de preparo:
Em uma vasilha, misture a farinha com a aveia.
Adicione a manteiga e sove até virar uma massa parecida com "areia úmida".
Junte o açúcar, o cacau e o bicarbonato. Se precisar, coloque o leite ou água.
Sove até desgrudar das mãos.
Abra a massa com ajuda de um rolo ou até mesmo com as mãos.
Com cortadores (coração, bichinhos, estrelas...) ou com o fundo de um copo molde os biscoitos.
Unte uma assadeira ou use o papel manteiga e espalhe os biscoitos.
Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por mais ou menos 30 minutos ou até que fiquem firmes.

Rendimento:
20 biscoitos