Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Cookies de pinhão com aveia

Ingredientes:
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de farinha de trigo integral (ou da farinha comum mesmo)
1 e ½ xícara (chá) de aveia em flocos
¾ xícara (chá) de açúcar mascavo
1 ovo
180g de manteiga sem sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (café) de essência de baunilha
100g de pinhão cozido e picadinho

Modo de preparo:
Em uma vasilha coloque as farinhas, a aveia, o açúcar e misture bem.
Em um pote separado, bata o ovo e a baunilha com um garfo.
Adicione essa misturinha do ovo nas farinhas.
Coloque a manteiga e misture bem com as mãos até formar uma massa homogênea.
Adicione o pinhão picadinho e o fermento em pó. Continue sovando.

Opcional
Se quiser, adicione na massa chocolate meio amargo em gotas ou em pedacinhos.

Rendimento:
49 unidades