

Cookie de aveia e cacau

Equipe FooFit · 30/06/2021



Tempo de Preparo

50 MIN

Dificuldade

Médio

Porções

10

Description

Ingredientes

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1/4 de xícara de cacau em pó 100%
- 1 tampinha de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 1/2 xícara de farinha de aveia

Preparo

1. Misture bem o ovo a manteiga derretida o açúcar o cacau baunilha e o fermento
2. Adicione aos poucos a farinha de aveia até obter uma massa homogênea que seja possível moldar.
3. Importante que a massa não fique muito seca
4. Faça bolinhas no tamanho desejado e leve para assar a 160° C de 20-25 minutos.
5. O tempo de forno varia de marca e depende de como você gosta do cookie (mais duro ou mais mole).
6. É possível também fazer na airfryer com a mesma temperatura e tempo de preparo.