



COOKIE INTEGRAL DE AVEIA E MEL

Ingredientes

- 1 xícara de Farinha de Trigo Maria Inês Integral
- 1 xícara aveia em flocos
- 1 xícara açúcar mascavo
- 1 colher de chá fermento de bolo
- 1 ovo
- 1 colher de sopa manteiga sem sal derretida
- 2 colheres de sopa mel

Modo de preparo

- 1) Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2) Numa tigela misture os ingredientes secos, depois acrescente a manteiga, o ovo e o mel.
- 3) Após misturar todos os ingredientes, com o auxílio de uma colher de sorvete ou uma colher de sopa, molde bolinhas e coloque numa forma antiaderente ou tapete de silicone ou untada com manteiga ou sob papel manteiga, deixando um espaço de 3 cm entre eles.
- 4) Leve para assar por 15 minutos. Depois, deixe esfriar sob uma grade.

