

Biscoitos de aveia

Ingredientes

- 1 xícara de aveia em flocos (140 g)
- ¼ xícara de farinha de trigo (40 g)
- ¼ xícara de açúcar (40 g)
- ¼ xícara de óleo vegetal (60 ml)
- 1 ovo
- 1 colher de chá de fermento químico
- 1 colher de chá de canela moída (opcional)
- 1 pitada de sal



Modo de fazer

- Pré-aquecer o forno à 200° C;
- Colocar todos os ingredientes em uma tigela e misturar , primeiramente com um garfo ou colher e depois com as mãos até ficar uma massa uniforme;
- Untar uma forma com um pouco de óleo, manteiga ou margarina. Separar as porções da massa, modelar em forma de bolinhas e colocar na forma, pressionando um pouco com a palma da mão para achatar a massa ligeiramente;
- Assar por aproximadamente 10 minutos ou até dourar;
- Deixar esfriar, de preferência sobre uma grelha ou um recipiente arejado, para manter a crocância e estão prontos!