

Cookies de Maçã, Canela e Amendoim



Ingredientes:

- 1 $\frac{3}{4}$ xícara (200g) de aveia em flocos;
- 2 xícaras de farinha de trigo integral;
- 2 colheres (chá) de fermento em pó;
- $\frac{1}{4}$ colher (chá) de bicarbonato de sódio;
- $\frac{3}{4}$ colher (chá) de sal;
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de canela em pó;
- $\frac{1}{2}$ xícara (113g) de manteiga sem sal, amolecida;
- 1 xícara (175g) de açúcar mascavo – pressione-o na xícara na hora de medir;
- $\frac{1}{2}$ xícara (100g) de açúcar;
- 1 ovo grande;
- 2 colheres (chá) de extrato de baunilha;
- 2 maçãs grandes picadas;
- $\frac{1}{2}$ xícara de amendoim torrado e moído.

Modo de Fazer:

Pré-aqueça o forno a 190°C – você vai usar a parte central do forno para assar os cookies. Numa tigela média, junte a aveia, a farinha, o fermento, o bicarbonato, o sal e a canela. Reserve. Coloque a manteiga, o açúcar mascavo e o granulado na tigela grande da batedeira e, usando o batedor em formato de pá, bata para misturar, cerca de 1 minuto, à mão ou com a batedeira. Junte o ovo e a baunilha e bata novamente. Acrescente os ingredientes secos reservados, $\frac{1}{3}$ da mistura por vez e bata só até incorporar. Misture as maçãs e o amendoim. Coloque porções de 1 colher (sopa) cheia de massa nas assadeiras preparadas, deixando espaço entre uma e outra. Umedeça a palma da mão e achate levemente cada bolinha de massa. Leve ao forno para assar por 15 minutos, uma forma por vez

