



BISCOITO INTEGRAL COM ERVA-DOCE

Ingredientes

- 2 xícaras de Farinha de Trigo Maria Inês Integral
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de erva
- 1 colher de chá de fermento

Modo de preparo

- 1) Em um recipiente, coloque a farinha de trigo integral, o açúcar mascavo e a erva-doce, então misture.
- 2) Adicione em seguida o óleo de canola e os ovos, misture bem até obter uma massa homogênea.
- 3) Por último, adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
- 4) Com a ajuda de uma colher, pegue pequenas porções de massa e então modele os biscoitos em formato de bolinhas.
- 5) Coloque os biscoitos em uma assadeira untada com óleo e logo depois leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 20 minutos ou até dourar.
- 6) Retire do forno, deixe esfriar e sirva.

