

Para fazer os cookies despeje o conteúdo do pote em uma tigela grande. Em uma tigela pequena coloque:

6 colheres de sopa de leite
6 colheres de sopa de óleo
1 ½ colher de sopa de extrato de baunilha

Misture os ingredientes líquidos com os secos e misture até formar uma massa. Coloque colheradas da massa em uma assadeira untada e leve para gelar por 30 minutos (isso deixa os cookies macios). Aqueça o fogo a 180C e asse por 10-12 minutos. Eles irão parecer crus no centro depois desse tempo. Não faz mal! Retire-os do forno e deixe-os na assadeira ainda por 10 minutos, quando continuarão a assar e, só depois, os remova. A receita faz 25-30 cookies. Você não precisa assar toda a massa de uma vez, pode guardar no freezer para outra ocasião.

Para fazer os cookies despeje o conteúdo do pote em uma tigela grande. Em uma tigela pequena coloque:

6 colheres de sopa de leite
6 colheres de sopa de óleo
1 ½ colher de sopa de extrato de baunilha

Misture os ingredientes líquidos com os secos e misture até formar uma massa. Coloque colheradas da massa em uma assadeira untada e leve para gelar por 30 minutos (isso deixa os cookies macios). Aqueça o fogo a 180C e asse por 10-12 minutos. Eles irão parecer crus no centro depois desse tempo. Não faz mal! Retire-os do forno e deixe-os na assadeira ainda por 10 minutos, quando continuarão a assar e, só depois, os remova. A receita faz 25-30 cookies. Você não precisa assar toda a massa de uma vez, pode guardar no freezer para outra ocasião.

Para fazer os cookies despeje o conteúdo do pote em uma tigela grande. Em uma tigela pequena coloque:

6 colheres de sopa de leite
6 colheres de sopa de óleo
1 ½ colher de sopa de extrato de baunilha

Misture os ingredientes líquidos com os secos e misture até formar uma massa. Coloque colheradas da massa em uma assadeira untada e leve para gelar por 30 minutos (isso deixa os cookies macios). Aqueça o fogo a 180C e asse por 10-12 minutos. Eles irão parecer crus no centro depois desse tempo. Não faz mal! Retire-os do forno e deixe-os na assadeira ainda por 10 minutos, quando continuarão a assar e, só depois, os remova. A receita faz 25-30 cookies. Você não precisa assar toda a massa de uma vez, pode guardar no freezer para outra ocasião.

Para fazer os cookies despeje o conteúdo do pote em uma tigela grande. Em uma tigela pequena coloque:

6 colheres de sopa de leite
6 colheres de sopa de óleo
1 ½ colher de sopa de extrato de baunilha

Misture os ingredientes líquidos com os secos e misture até formar uma massa. Coloque colheradas da massa em uma assadeira untada e leve para gelar por 30 minutos (isso deixa os cookies macios). Aqueça o fogo a 180C e asse por 10-12 minutos. Eles irão parecer crus no centro depois desse tempo. Não faz mal! Retire-os do forno e deixe-os na assadeira ainda por 10 minutos, quando continuarão a assar e, só depois, os remova. A receita faz 25-30 cookies. Você não precisa assar toda a massa de uma vez, pode guardar no freezer para outra ocasião.