

Cookie de aveia com banana

Ingredientes: 2 bananas amassadas, 1/2 xícara de açúcar mascavo ou demerara, 1 colher de sobremesa de canela em pó, 1 ovo batido, 1 xícara e 1/2 de aveia (flocos), 1/2 xícara de farinha de trigo, 1 colher de sobremesa de fermento em pó, 1 colher de sopa de manteiga.

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes na mão, se ficar muito mole à massa, acrescente mais um pouco de farinha de trigo (aos poucos), essa massa fica mole.

2. Não é para enrolar como biscoito, ela é colocada com o auxílio de uma colher.

3. Vá entornando delicadamente sobre o tabuleiro untado e enfarinhado, deixando espaço entre eles, pois crescem dentro do forno.

4. *Uma dica:* Se quiser um cookie macio e crocante, peneire açúcar com canela em cima de cada cookie, antes de levar ao forno.

5. Se quiser um cookie macio, coloque açúcar com canela, depois que sair do forno, ainda quente.