BISCOITO AMANTEIGADO COM GOTAS DE CHOCOLATE DO CRUZINHO

INGREDIENTES

125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

3/4 xícara de açúcar

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 ovo

1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

300 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (chá) de essência de baunilha

(para fazer biscoito de chocolate acrescentar 1/4 xícara de chocolate em pó)

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga, açúcar mascavo, açúcar, e a farinha (e chocolate em pó, se for fazer cookies com base de chocolate).

Adicione o ovo bata um pouco a massa (de preferência em uma batedeira) e logo após adicione a essência de baunilha

Bata muito bem a massa até ficar bem homogênea

Por último, adicione o fermento e misture só para incorporá-lo à massa.

Depois da massa bem misturada, pique q barra de chocolate e adicione na massa e bata mais um pouco

Forme bolinhas médias e asse em forno preaquecido, com forma montada, por aproximadamente 15 a 20 minutos (250° C).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13044-biscoito-amanteigado-com-gotas-de-chocolate-do-cruzinho.html