COOKIES COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

250 g de manteiga [equivalem a 4 colheres (sopa) cheia]

160 g de açúcar mascavo

150 g de açúcar refinado

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1 colher (café) de essência de baunilha (pode colocar 2 ou até 3, mas não exagere muito)

2 ovos

350 g de farinha

gostas de chocolate

MODO DE PREPARO

Primeiro adicione a manteiga, o açúcar mascavo, açúcar refinado, o bicarbonato e a essência de baunilha.

Segundo passo: mexa todos esses ingredientes muito bem.

Terceiro passo: adicione a farinha e os 2 ovos e mexa novamente (não é para a massa ficar liquida, ela é uma massa de cookie então tem que ficar uma massa homogênea)

Quarto passo: depois do terceiro passo, adicione os pedaços de chocolate ou as gotas e mexa bem. se quiser, mexa com as mãos. lembre de deixar o chocolate ou as gotas para colocar em cima do cookie quando posto na forma!

Preaqueça o forno a 200° C por 10 minutinhos

Unte a forma com manteiga ou utilize o papel manteiga

Forme bolinhas e coloque os cookies bem separados um do outro para não ocorrer o risco deles juntarem

Coloque as gotas em cima dos cookies

Em seguida, coloque os cookies para assarem de 20 a 30 minutos no forno e aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13347-cookies-com-gotas-de-chocolate.html