

COOKIE AMERICANO CROCANTE

INGREDIENTES

170 g de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
110 g de manteiga sem sal
100 g de açúcar granulado (usei o refinado e deu certo)
1 ovo inteiro (grande)
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
150 g de chocolate meio amargo (em barra ou chocolate chips)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

Peneire a farinha com bicarbonato, misture e reserve.

Em outro recipiente, misture a manteiga com o açúcar mascavo e refinado até obter uma consistência cremosa e, em seguida, adicione o ovo e misture bem, seguido pela essência de baunilha.

Em seguida, acrescente a farinha com bicarbonato de uma vez na massa e misture bem (tem que ficar com uma consistência nem mole e nem dura, mas mais cremosa), e em seguida coloque o chocolate e misture bem.

Logo após, faça bolas pequenas (pode utilizar uma colher de sorvete) e coloque na forma, separado uns 5 cm pois eles se espalham.

Leve ao forno por 15 minutos ou até a borda ficar dourada.

Após esse tempo, deixe esfriar e retire da forma, lembrando que não é necessário untar, pois leva manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15914-cookie-americano-crocante.html>