

COOKIES AMERICANOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (180 gr) de açúcar mascavo
- 1 xícara (90 gr) de açúcar refinado
- 200 gr de manteiga
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 2 xícaras (400 gr) de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó
- 2 xícaras (150 gr) de chocolate em gotas (150 gramas)
- 1/2 xícara de castanhas
- 1 xícara de creme de avelã (ou doce de leite)

MODO DE PREPARO

Acrescente a manteiga em temperatura ambiente, os açúcares e o sal na batedeira.

Bata até formar um creme esbranquiçado.

Aos poucos, acrescente os ovos e a farinha, por último as castanhas e o fermento.

Molde em formato de biscoito, colocando 1 colher de chá de creme de avelã dentro do biscoito.

Coloque numa forma untada com manteiga e leve ao forno médio por aproximadamente 15 minutos.

Sirva em seguida ou guarde num pote com tampa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16514-cookies-americanos.html>