

# COOKIE DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

- 500 g de amendoim torrado sem casca e sem sal
- 2 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar cristal ou mascavo ou refinado
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 2 barras de chocolate 140 g cada (ao leite ou amargo)

## MODO DE PREPARO

Triture bem o amendoim no liquidificador.

Corte os chocolates com uma faca ou como preferir.

Em um recipiente, misture o amendoim triturado, o açúcar, chocolate e o fermento.

Acrescente os ovos, misture tudo e amasse bem com as mãos.

Modele a massa em bolinhas e disponha em uma forma untada com óleo.

Coloque para assar em forno médio (200º C), preaquecido, até que estejam dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17940-cookie-de-amendoim.html>