

COOKIES DA TIA SANDRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
200 gr de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
3/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo
1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
2 ovos
raspas de 1 laranja
suco de uma laranja
1 xícara (chá) de aveia flocos finos
1 xícara (chá) de gotas de chocolate
1/2 xícara (chá) de castanha-do-pará (bem picada)

MODO DE PREPARO

Peneira a farinha de trigo e o bicarbonato de sódio e reserve.

Na batedeira: bata a manteiga até formar um creme, acrescente os açúcares e bata até esbranquiçar.

Acrescente os ovos, às raspas de laranja e o suco de laranja, continue batendo, adicione a aveia.

Desligue a batedeira, adicione a mistura do trigo e mexa, apenas até que tudo se misture, se ficar mole acrescente 1/2 xícara de trigo.

Misture as castanhas e as gotas de chocolate.

Leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

Forre a forma com papel manteiga ou unte com manteiga.

Faça bolinhas e achate, se precisar use colher, coloque algumas gotinhas de chocolate sobre o cookies e pressione, deixe espaço entre eles.

Asse em forno preaquecido por 15 minutos ou até as bordas começarem dourar.

Tire com ajuda de uma espátula.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18118-cookies-da-tia-sandra.html>