

COOKIES DE CACAU GOURMET

INGREDIENTES

110g ou uma xícara grande cheia de chocolate de boa qualidade (belga) com no mínimo 60% de cacau picado ou em gotas

110g de manteiga

2 ovos grandes ou 3 pequenos

1 xícara de açúcar demerara granulada

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

1 colher(café) de extrato de baunilha

(opcional) 1 (colher) sopa de café liofilizado granulado ou 1 colher(sopa) de café em pó arábica

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres cheias (sopa) de cacau em pó

pitada de sal

1/2 colher(café) de bicarbonato de sódio

Gotas de chocolate amargo à gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno à 180° C.

Derreta a manteiga e os 110° C de chocolate picado em uma tigela em banho-maria, não deixe a mistura ferver, só até derreter.

Acrescente à mistura a baunilha e o café (opcional), reserve.

Misture em uma outra tigela a farinha, o sal, o cacau e o bicarbonato, reserve.

Na batedeira, acrescente os açúcares e os ovos, bata por 3 minutos, até os ovos dobrarem de volume e formar um creme fofo.

Junte à mistura de ovos a mistura de chocolate derretido, mexa com uma espátula e em seguida acrescente a mistura de secos.

Incorpore delicadamente até ficar homogêneo, misturando com uma espátula.

Junte as gotas de chocolate amargo.

Com uma colher, disponha em uma assadeira não untada (a manteiga que tem no biscoito não deixa eles grudarem) porções de massas iguais do tamanho que desejar.

Deixe um espaço de três dedos para cada cookie, pois ao assarem, eles crescerão bastante.

Assar por aproximadamente 15 minutos ou até eles racharem na superfície, ou se desejar mais crocante, deixe assar mais um pouquinho de tempo.

Retire, deixe esfriar por um minuto e retire-os com uma espátula para não quebrarem.

Eles se soltarão facilmente da assadeira.

Deixe secar sobre uma grade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18570-cookies-de-cacau-gourmet.html>