

COOKIE DOS SONHOS

INGREDIENTES

75 g de manteiga (não pode ser margarina) - aproximadamente 2 colheres (sopa) cheias

1/2 xícara de açúcar mascavo

1/4 xícara de açúcar refinado

1 ovo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 xícara de gotas de chocolate ou uma barra de chocolate ao leite ou meio amargo picado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada.

Junte o açúcar mascavo e misture.

Junte o açúcar refinado e misture.

Adicione o ovo e misture.

Adicione a essência de baunilha e misture.

Adicione a farinha e misture.

Adicione o bicarbonato de sódio e misture.

Junte o chocolate em gotas ou picado.

Cubra uma forma com papel manteira ou alumínio.

Molde bolinhas e vá colocando-as na forma, com um espaço de no mínimo 2 dedos.

Leve ao forno pré-aquecido à 180 graus de 10 a 15 minutos.

Quando as bordas estiverem levemente douradas, retire os cookies do forno.

A parte de cima estará mole, porém quando esfriar ele endurece, se deixar no forno até endurecer irá ficar uma pedra.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18957-cookie-dos-sonhos.html>