

COOKIES AMERICANOS COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar mascavo
1 xícara e meia de chá de açúcar refinado
400g de manteiga sem sal
1 colher de sopa de essência de baunilha
4 ovos grandes
4 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó químico
2 xícaras de chá de gotas de chocolate ao leite
1 colher de chá rasa de sal

MODO DE PREPARO

Despeje a manteiga derretida junto com os açúcares na batedeira e bata até obter um creme.

Acrescente a baunilha e os ovos e torne a bater.

Depois coloque metade da farinha junto com o fermento e o sal e bata.

Coloque o restante da farinha junto com as gotas de chocolate e bata até ficar homogêneo.

Despeje a massa em um pote de vidro grande e leve à geladeira até ficar firme.

Depois com uma colher de sopa faça bolinhas e coloque a massa em uma forma forrada com papel-manteiga.

Leve ao forno preaquecido (170° C) por aproximadamente 15 a 20 minutos.

Ou até que as bordas fiquem douradinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19209-cookies-americanos-com-gotas-de-chocolate.html>