

# BISCOITINHOS DE CHOCOLATE SIMPLES

## INGREDIENTES

1 xícara + 2 colheres de manteiga em temperatura ambiente

1/2 xícara de açúcar cristal

1/2 xícara de açúcar mascavo

2/4 xícara de chocolate em pó ( eu usei achocolatado)

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 170º C.

Forre um forma com papel manteiga.

Em uma vasilha, coloque a manteiga e açúcar e misture até formar uma pastinha homogênea.

Em seguida, acrescente o chocolate em pó e misture.

Assim que ele já estiver incorporado a manteiga e o açúcar, acrescente a farinha, bicarbonato e o fermento.

Misture tudo até ficar uma pastinha homogênea.

Faça bolinhas e achate para ficar em formato de disco e vá colocando na forma já preparada com papel manteiga previamente.

Asse por cerca de 15 minutos.

Após retirar do forno, deixe esfriar na forma por 15 minutos (é bem importante deixá-los na forma esse 15 minutinhos para que eles terminem de cozinhar).

Depois, transfira os cookies para uma grade para ele esfriar por completo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19398-biscoitinhos-de-chocolate-simples.html>