

# COOKIE HARRY POTTER

## INGREDIENTES

2 e 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo (370 g)

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) cheia de manteiga em temperatura ambiente (227 g)

3/4 xícara (chá) de açúcar cristal (190 g)

3/4 xícara (chá) de açúcar mascavo levemente prensado no copo (125 g)

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 ovos grandes

2 e 1/2 xícaras (chá) de gotas de chocolate meio amargo (470 g)

2 xícaras (chá) de nozes pecan grosseiramente picadas (ou amêndoas, castanha do Pará, macadâmia) (70 g)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture 2 e 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio, 1 colher (chá) de sal e reserve.

Leve a uma batedeira 1 xícara (chá cheia) de manteiga em temperatura ambiente, 3/4 xícara (chá) de açúcar cristal, 3/4 xícara (chá) de açúcar mascavo levemente prensado no copo, 1 colher (chá) de essência de baunilha e bata bem até obter uma consistência cremosa.

Acrescente 2 ovos grandes, um a um.

Em seguida, adicione aos poucos a mistura de farinha (reservada acima) e misture bem.

Junte 2 e 1/2 xícaras (chá) de gotas de chocolate meio amargo, 2 xícaras (chá) de nozes tipo pecan grosseiramente picadas e misture delicadamente até incorporar na massa.

Em uma assadeira forrada com papel manteiga, vá colocando pequenas porções da massa (com pegador de sorvete), deixando espaço de 5 cm entre cada uma.

Leve para assar em forno médio preaquecido a 180° C de 9 a 11 minutos ou até que fiquem dourados (preste atenção durante esse processo, caso os cookies dourem antes dos 9 minutos e queira que eles fiquem macios, retire logo do forno).

Caso queira que fiquem mais crocantes, deixe um pouco mais.

Retire do forno e deixe esfriar no papel-manteiga por 2 minutos.

Em seguida, retire os cookies da assadeira e coloque-os em cima de uma grelha para acabar de esfriar. Quando os cookies estiverem totalmente frios, guarde-os em um pote ou saco plástico que possua lacre para evitar a entrada de ar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20060-cookie-harry-potter.html>