

COOKIE DE GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

150g de manteiga sem sal a temperatura ambiente
3/4 xícara de açúcar demerara (1 xícara quase cheia)
2/3 xícara de açúcar cristal (um pouco mais de 1/2 xícara)
2 ovos inteiros
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Preaqueça o seu forno em fogo baixo.

Pegue a batedeira, coloque a manteiga, o açúcar demerara e o açúcar cristal.

Coloque um ovo, bata um pouco, coloque o outro ovo, bata de novo.

Coloque a essência de baunilha, a farinha de Trigo (mas a farinha de trigo, adicione aos poucos, adicione 1 xícara, bate, outra xícara bate até dar as 2 xícaras e meia).

E o toque final, adicione o bicarbonato de sódio e uma pitada de sal e mexa bem.

Pegue as gotas de chocolate, coloque a quantidade que você queira (que não seja muito) e mexa.

Pegue uma forma, coloque papel manteiga ou unte com manteiga e farinha mesmo.

Pegue a massa, faça bolinhas e vá colocando na forma.

Coloque umas gotas em cima das bolinhas.

Coloque no fogo por uns 20 minutos, ou até ficar dourado nas bordas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20240-cookie-de-gotas-de-chocolate.html>