

COOKIE DE COCO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
2 ovos grandes
100 g de manteiga (temperatura ambiente)
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 pitada de sal
1 pitada de canela
100 g de chocolate branco bem picado
100 g de coco ralado (úmido e adoçado)
raspas de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes (exceto o chocolate) e misture bem.

Faça bolinhas com a massa do tamanho de uma noz.

Coloque as bolinhas deixando entre elas uma distância de 4 cm e com um garfo, dê uma leve amassada nas bolinhas (formato de biscoito).

Jogue o chocolate picado em cima dos biscoitos e leve para assar em forno médio (180º C) de 15 a 20 minutos, verificando sempre para não queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22020-cookie-de-coco.html>