

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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