

COOKIES DA LELE

INGREDIENTES

Ingredientes:

75g de manteiga (aprox. 2 colheres cheias)

1/2 xícara de açúcar mascavo

1/4 xícara de açúcar refinado

1 ovo

1 colher (de chá) de essência de baunilha

1 xícara e meia de farinha de trigo

1/2 colher (de chá) de bicarbonato de sódio

1 xícara de gotas de chocolate (ou 1 barra de chocolate meio amargo picado)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada.

Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado.

Adicione o ovo, batendo sempre, depois a essência de baunilha.

Adicione a farinha, e logo depois o bicarbonato de sódio.

Quando a massa estiver pronta, junte o chocolate com uma espátula.

Cubra uma forma com papel manteiga e coloque na forma montinhos de massa (uma colher cada cookie), a massa é mole e você não vai conseguir moldar bolinhas, mas basta ir colocando na forma com a ajuda de 2 colheres.

Deixe BASTANTE espaço entre cada cookie pois eles se espalham na forma.

Asse em forno pré-aquecido à 180 ° C de 10-15 minutos, tire quando as bordas começarem a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23623-cookies-da-lele.html>