

COOKIES CASEIROS

INGREDIENTES

2 ou 3 copos de farinha de trigo (copo de 200 ml)

1 copo de açúcar mascavo (copo de 200 ml)

1/2 copo de açúcar (copo de 200 ml)

2 ovos inteiros e grandes

1/2 copo de margarina ou manteiga com sal (copo de 200 ml - se necessário, acrescentar mais 1/2 copo)

1 barra de chocolate ao leite (pacote de 170 g)

essência de baunilha a gosto (opcional)

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o trigo, o açúcar mascavo, o açúcar refinado ou cristal, os ovos, a margarina ou manteiga derretida, o fermento em pó, a essência de baunilha e misture bem com as mãos até obter uma massa homogênea.

Pique a barra de chocolate e junte a massa.

Modele os biscoitos em bolinhas e disponha em uma forma (não precisa untar) deixando espaços para que eles não grudem.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24127-cookies-caseiros.html>