COOKIES MACIOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal

60 g de açúcar branco

180 g de açúcar mascavo

2 ovos grandes

2 colheres (chá) de extrato de baunilha

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de sal

300 g de farinha de trigo

250 g de gotas/raspas de chocolate (meio amargo ou outro de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Este primeiro passo é opcional, mas melhora a qualidade do cookie

Após isso, leve

É recomendável fazer isso 1 hora antes do resto da receita

Bata a manteiga em temperatura ambiente até virar um creme

É recomendável usar uma batedeira

Adicione os dois tipos de açúcar e continue batendo a massa até ficar homogênea

Adicione os 2 ovos e a baunilha, e continue batendo a massa até ficar homogênea

Em uma vasilha separada, misture a farinha, o bicarbonato e o sal

Abandone a batedeira e junte as duas misturas

Agora, você deve misturar suavemente as duas misturas (com as mãos ou com uma batedeira orbital)

É essencial que você misture pouco, apenas o suficiente para as duas misturas se juntarem

Adicione o chocolate à mistura e o distribua pela massa

Leve a mistura pra descansar na geladeira, coberta com um papel filme

Idealmente, a mistura deve descansar por 24 horas, mas pode ficar 2 horas (se você não resistir)

Após a mistura descansar, você pode assá

Deixe a massa uns 10 minutos fora da geladeira antes de começar

Enquanto isso, preaqueça o fogo em aproximadamente 170º C

Faça pequenas bolas com a massa (do tamanho de uma almôndega) e coloque

Distribua de maneira a não ficarem muito próximas umas das outras (irá se espalhar no forno)

Leve a assadeira ao forno por 20 minutos

Como cada receita varia muito de acordo com o modelo do seu forno, garanta que os cookies não fiquem com as bordas douradas

Você tem que tirá

Após remover do forno, espere

Agora estão prontos para serem comidos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2484-cookies-macios-de-chocolate.html