

COOKIES DE PEANUT BUTTER (MANTEIGA DE AMENDOIM)

INGREDIENTES

1/2 copo de açúcar
1/2 copo de açúcar mascavo
1/4 xícara de manteiga
1/2 copo de manteiga de amendoim / peanut butter
1 ovo
1 e 1/4 xícara de farinha
3/4 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1/2 colher (chá) de fermento em pó
1/4 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga, o ovo e os açúcares.

Acrescente a manteiga de amendoim e, na sequência, o resto dos ingredientes.

Envolva a massa em filme plástico e deixe gelar por 3 horas.

Depois do descanso, faça bolinhas (do tamanho de um brigadeiro) e amasse com um garfo, em X.

Assar em forno preaquecido a 190° C em cima de uma assadeira revestida de papel manteiga.

Deixe um espaço entre os biscoitos, uma vez que eles crescem.

Asse por 10 a 13 minutos, ou até que fiquem ligeiramente dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26865-cookies-de-peanut-butter-manteiga-de-amendoim.html>