

COOKIE DO LOT DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

1 xícara de farinha
4 colheres (sopa) açúcar
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
4 gemas
4 colheres de manteiga sem sal
1 pitada de sal
essência de baunilha ou de panetone
chocolate picado (ao leite ou branco)

MODO DE PREPARO

Junte os açúcares, as gemas, a manteiga, o sal e algumas gotas da essência escolhida (sem exagero) num recipiente e mexa, com a ajuda de um garfo, até ficar homogêneo.

Adicione a farinha aos poucos enquanto mexe a massa, com a ajuda de um garfo, até que esta comece a desgrudar do fundo do recipiente.

Divida a massa em 8 partes iguais, e duas a duas coloque num prato modelando e adicionando os chocolates (pressionando para que estes entrem na massa).

Leve o prato com as duas porções ao micro-ondas por cerca de 1 minuto e 40 segundos (conforme seu micro-ondas esse tempo pode variar).

Repita o processo com as demais porções e deixe esfriar por cerca de 5 minutos antes de retirá-los do prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27032-cookie-do-lot-de-micro-ondas.html>