

# SUMBITCHES DE NUTELLA DA LUIZA BATATA

## INGREDIENTES

1/2 xícara de manteiga

2/3 xícara de açúcar

2 ovos

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher sopa de bicarbonato de sódio

chocolate em barra (ou gotas) da sua escolha a gosto

nutella

## MODO DE PREPARO

Misture e bata, 1/2 xícara de manteiga (mole) e 2/3 de açúcar até ficar um creme uniforme e esbranquiçado.

Adicione 2 ovos inteiros, 1 colher de sopa de essência de baunilha, misture bem batendo de novo.

Em outro pote, coloque 2 xícaras de farinha de trigo e 1/2 colher de bicarbonato de sódio, mistura bem para não ficar separado mais tarde.

Junte a mistura seca ao creme inicial devagar, vai colocando aos poucos e mexendo bem com uma espátula, sem bater.

Depois de ter colocado tudo, adicione o chocolate em barra (ou gotas) da sua escolha.

Com a massa pronta, pegue a medida de uma bola de sorvete, estica bem ela na palma da mão (batendo mesmo) e coloque uma colher de nutella dentro (não precisa ser muito cheia).

Depois de por a nutella, fecha pelos lados puxando tudo pra cima como uma trouxinha redonda.

É normal ser alto, o cookie esparrama no forno.

Coloque suas bolas de cookie, em um refratário untado com manteiga, com espaço de 2 dedos entre cada um, com o forno já aquecido a 180°C.

Vai dar pra fazer mais cookie que refratário, então unta uns 2 ou 3.

Coloca os que já estão prontos na geladeira pra firmar um pouco, enquanto você faz mais bolas.

Depois de todos prontos, pega o da geladeira e coloca no forno por 12 à 15 minutos.

Fica de olho, não é pra ficar morenão, inicialmente ele fica meio mole quando sai do forno mas depois que seca fica crocante.

Quando tirar eles do forno, o ideal é por numa gradezinha para esfriar espaçadamente, aí eles não grudam um no outro.