

COOKIE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras de manteiga

2 colheres de chá de bicarbonato de sódio

500 g de aveia em pó

2 xícaras de açúcar mascavo

2 xícaras de açúcar refinado

2 colheres de chá de fermento em pó

500 g de chocolate meio amargo

500 g de chocolate ao leite

2 colheres de chá de essência de baunilha

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

4 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pique os chocolates e reserve.

Em uma tigela grande, coloque os 2 açúcares.

Derreta a manteiga no micro-ondas e acrescente aos açúcares.

Misture, até formar um creme homogêneo.

Acrescente os ovos, a baunilha, a farinha, a aveia, o sal, o bicarbonato e o fermento.

Mexa tudo com a mão, sem parar.

Acrescente os chocolates.

Preaqueça o forno a 180°C.

Unte a forma com óleo e farinha de trigo.

Faça bolinhas de 3 cm de diâmetro, aproximadamente, e coloque a 5 cm de distância umas das outras

Asse cada fornada por 10 minutos a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29016-cookie-de-chocolate.html>