

COOKIES RECHEADOS COM NUTELLA

INGREDIENTES

230 g de farinha de trigo

100 g de açúcar

100 g de manteiga sem sal

5 g de bicarbonato de sódio ou fermento

2 ovos

150 g de nutella

150 g de gotas de chocolate (meio amargo)

1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C, por 15 minutos.

Misture bem a manteiga e o açúcar.

Adicione os ovos e a baunilha.

Misture a farinha com o fermento (ou bicarbonato) e adicione a mistura em pó nos ingredientes úmidos.

Coloque as gotas de chocolate e mexa bem.

Abra a massa na palma da mão e coloque uma colher de nutella no centro, feche formando uma bolinha.

Asse em temperatura de 180°C, por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/29318-cookies-recheados-com-nutella.html>