

COOKIES DO FELIPPE

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

2 ovos

4 colheres cheias de manteiga ou margarina

2 xícaras de farinha de trigo ou até dar o ponto da massa

180 g chocolate meio amargo picado

1 colher de café de fermento

1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos.

Bata os ovos com um garfo em uma tigela separada, então acrescente a manteiga.

Junte tudo, exceto o chocolate, até formar uma massa homogênea.

Massa pronta, adicione o chocolate picado e misture para que ele se espalhe bem pela massa.

Faça bolinhas e espalhe por uma forma untada e enfarinhada.

Coloque-as separadas por cerca de 4 cm uma das outras para não grudar, pois as bolinhas vão derreter no formato do coockie.

Leve para assar em forno médio, preaquecido a 180°C, até que o fundo dos biscoitos fique dourado, por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30064-cookies-do-felippe.html>