

COOKIE DO KASHI

INGREDIENTES

200 g de castanha-de-caju granulada

200 g de gotas de chocolate ao leite ou chocolate zero açúcar picado (versão Diet)

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de chá de açúcar ou adoçante de sucralose (versão Diet)

1 colher de amido de milho

1/2 colher de fermento em pó químico

1/2 xícara de chá de margarina com sal

1 ovo

1 xícara de café de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de sopa de essência de amêndoas

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o amido, as castanhas, o chocolate, o açúcar e o fermento, em uma tigela. Mexa com uma colher até homogeneizar.

Derreta a margarina, 30 segundos no fogo ou no micro-ondas bastam. Adicione as essências e junte a tigela mexendo levemente.

Adicione o ovo e o leite na massa e misture sem bater.

Faça montinhos de massa com uma colher em uma assadeira anti-aderente, deixe um espaço entre eles, enquanto assam vão se achatar formando os biscoitos.

Asse no forno em temperatura de 180°C até que comecem a dourar por cima.

Espere esfriar para desenformar, são quebradiços enquanto ainda estão quentes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30474-cookie-do-kashi.html>