

COOKIE DE CHOCOLATE DO VALÉRIO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha sem glúten
2 ovos grandes (se forem pequenos 3)
2 colheres (sopa) de gordura vegetal ou margarina
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
2 colheres (sopa rasa) de açúcar light
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de toddy light
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
uvas passas
amendoim ou outra amêndoa

MODO DE PREPARO

Em uma tigela (de batedeira) bata o ovo, o açúcar light e a gordura vegetal ou margarina, até virar uma mistura homogênea.

Acrescente a farinha sem glúten, a essência de baunilha e o sal.

Bata o suficiente até virar uma massa homogênea e meio durinha (cerca de 3 minutos).

Acrescente a uva e amendoim ou outra amêndoa.

Coloque o fermento por último e misture o menos possível, pois quanto mais bate, mais ele perde seu efeito.

Unte uma forma e, com uma colher, faça bolinhas com a massa na forma.

Tente deixar uma boa distância entre eles e não faça muito finos, tente sempre fazer um pouco alto pois, no momento em que assa, ele se estica para os lados.

Leve para assar em fogo médio, por uns 15 minutos e espete com um garfo umas três vezes para ver se está bom.

Fique atento à massa, ela tem que estar fofinha e não mole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31080-cookie-de-chocolate-do-valerio.html>