

# COOKIE DE CANECA DE MANTEIGA DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de manteiga de amendoim
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 2 a 3 gotas de essência de baunilha
- 1 pitada pequena de sal
- 1 gema
- 3 colheres de sopa niveladas de farinha de trigo
- amendoim moído para colocar por cima (opcional)
- gotas de chocolate (ou chocolate picado) para colocar por cima (opcional)

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e a manteiga de amendoim no micro-ondas por 30 segundos. Acrescente os açúcares, o sal e a baunilha, misture. Acrescente a gema e misture novamente. Acrescente o trigo e misture pela última vez. Jogue o amendoim e o chocolate por cima.

Cozinhe no micro-ondas por mais ou menos 45 segundos.

A potência varia de acordo com o micro-ondas, por isso comece a ver se o cookie está pronto a partir dos 35 segundos.

Sirva morno!

As receitas de caneca , como essa, são feitas diretamente na caneca e assadas nela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32010-cookie-de-caneca-de-manteiga-de-amendoim.html>