

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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