

# COOKIES DA JU

## INGREDIENTES

50g de pasta de amendoim

150g de manteiga sem sal(em temperatura ambiente)

1/4 de xícara de açúcar mascavo

1/4 de xícara de açúcar comum

2 ovos inteiros

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de café de sal

2 e 1/4 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

300g de chocolate de sua preferência para rechear

O recheio pode ser variado entre passas chocolates e castanhas

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C

Em uma batedeira, bata a manteiga, a pasta de amendoim e os dois tipos de açúcar;

Inclua os ovos, o sal e a essência de baunilha;

Despeje aos poucos a farinha de trigo;

Por ultimo acrescente o fermento e misture à mão assim como o recheio escolhido (gotas de chocolate, castanhas, uvas passas)

Disponha os cookies em formato de bolinhas em uma forma forrada com papel manteiga com distância de 2cm entre eles

Deixe por 20 minutos ou até dourar as beiradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32331-cookies-da-ju.html>