

COOKIES DE CHOCOLATE MARAVILHOSOS

INGREDIENTES

175 g de chocolate meio-amargo
110 g de manteiga em temperatura ambiente
110 g de açúcar mascavo
100 g de açúcar
1 ovo
1/2 colher (café) de essência de baunilha
225 g de farinha de trigo
1 colher (café) rasa de fermento em pó
uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180-190°C.

Pique o chocolate (ou use aquele que já vem em gotas).

Misture numa tigela a manteiga com os dois tipos de açúcar até a mistura se tornar amarelo-clara e espumosa. Acrescente o ovo, a essência de baunilha e misture muito bem.

Peneire a farinha de trigo com o fermento e o sal aos poucos sobre a tigela e misture bem. Em seguida, acrescente o chocolate.

Em uma assadeira untada com manteiga e um pouco de farinha coloque os pequenos montinhos de massa deixando-os bem espaçados uns dos outros. Achate os "montinhos" com o dorso de uma colher, acertando a forma de círculos.

Leve ao forno por mais ou menos 20 minutos, ou até a massa estar descolando facilmente da assadeira.

Retire os cookies do forno e deixe-os esfriar. Podem ser servidos mornos com sorvete ou frios com um café no fim da tarde!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35289-cookies-de-chocolate-maravilhosos.html>