

COOKIES DE CHOCOLATE COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de açúcar de confeiteiro
- 1/3 copo de chocolate em pó
- 1/4 colher (de chá) de sal
- 1/2 copo de manteiga, em temperatura ambiente
- 2 gemas grandes
- 1/2 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1/2 a 3/4 xícara de Nutella (ou outro creme de avelã com chocolate)
- 24 castanhas (podem ser nozes, amêndoas, castanhas de caju ou pistache)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Forre uma assadeira com papel manteiga ou unte com margarina.

Em uma tigela média, misture a farinha, o açúcar, o chocolate em pó e o sal.

Na batedeira, bata a manteiga até ficar clara e macia (por cerca de 2 minutos). Adicione as gemas e a baunilha e bata bem.

Acrescente a mistura de farinha em baixa velocidade, apenas até combinado.

Coloque a massa encima de uma folha de papel-manteiga e amasse algumas vezes, até que esteja lisa e brilhante. Modele a massa em 24 bolinhas.

Arrume as bolinhas na forma, deixando 2 centímetros de distância entre cada uma (talvez você precise de 2 assadeiras). Pressione o polegar no centro de cada bolinha.

Asse por 10 minutos. Remova os cookies, esfrie completamente sobre uma grelha.

Adicione uma colher (de chá) generosa de Nutella no centro de cada bolinho.

Enfeite com um pedaço de noz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36394-cookies-de-chocolate-com-nutella.html>