

COOKIES DE CHOCOLATE E NOZES LIGHT

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de manteiga amolecida
- 12 colheres de sopa de açúcar ou adoçante artificial
- 2 colheres de sopa de água
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 1 ovo batido
- 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de gotas de chocolate ou uma barra picada
- 1 colher de sopa de nozes moídas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190°C.

Em uma tigela média, bata a manteiga até que mude de cor e fique cremosa.

Adicione o açúcar, uma colher de sopa ou duas de cada vez, a água, a baunilha e o ovo.

Peneire junto a farinha, o bicarbonato e o sal, e mexa na mistura do creme.

Misture as gotas de chocolate e as nozes.

Coloque pequenas porções da massa com uma colher no tabuleiro forrado com uma folha de papel manteiga.

Asse até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38984-cookies-de-chocolate-e-nozes-light.html>