

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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