

# 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>