

COOKIES COM RECHEIO

INGREDIENTES

COOKIES:

Cookies: 2 xícaras (chá) de manteiga
5 xícaras (chá) açúcar
2 colheres (sopa) de essência de baunilha
4 xícaras trigo
1 colher (café) de sal
2 colheres (sopa) fermento em pó
2 colheres (sopa) bicarbonato de sódio
3 xícaras de nozes picada (opcional)

RECHEIO:

Recheio: 1/2 copo de suco de limão ou 4 colheres de essência de baunilha
3 claras
3 colheres de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 3 xícaras de açúcar
4 claras
2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

COOKIE:

Cookie: Na batedeira colocar a manteiga, o açúcar, e o açúcar mascavo.
Bater até virar um creme.
Misturar os ovos e a baunilha mexer e colocar na batedeira com o creme.
Bater bem.
Em uma travessa misturar os ingredientes secos, misturar a farinha aos poucos, com a ajuda de um batedor de arame, acrescentar aveia liquidificada (medir a aveia antes de por no liquidificador).
Acrescentar o restante dos ingredientes sempre mexendo bem, colocar as nozes picadas.

RECHEIO:

Recheio: Bata por 15 minutos em velocidade rápida até endurecer, adicione açúcar e o limão.

ASSANDO:

Assando: Faça 2 bolinhas pequenas com a massa e aperte-as, depois coloque o recheio dentro, e leve para assar até ficar crocante.

Enquanto está usando faça o marshmallow.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque 2 xícaras de água e 3 de açúcar na panela e deixe "caramelizando", deixe ficar uma calda bem grossa (sem mexer e sem caramelizar por completo).

Deixe a clara bater bem em neve, aproximadamente 15 minutos em velocidade máxima. Diminua a velocidade e continue batendo acrescentando a calda fervendo.

Até ficar homogêneo.

Se quiser apenas coloque a cobertura em cima, ou então mergulhe o cookie na cobertura.

Deixe esfriar um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40565-cookies-com-recheio.html>