

# COOKIES ORIGINAIS

## INGREDIENTES

- 3/4 de xícara (chá) de açúcar refinado
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 colher (chá) de baunilha
- 2 ovos
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de chocolate ao leite picado

## MODO DE PREPARO

### IMPORTANTE:

Importante: Retire os cookies do forno quando eles estiverem parcialmente dourados. Porém, deixe na assadeira por mais uns 15 minutos (fora do forno!) antes de transferir para um outro lugar. O calor da assadeira vai terminar de assar. Se ficar muito no forno eles ficarão duros.

Guarde depois de frios.

Se gostar, pode aquecê-los no micro-ondas por alguns segundos antes de comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42712-cookies-originais.html>