

COOKIE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E AVEIA

INGREDIENTES

1/2 xícara de chocolate em pó
1 colher (chá) de fermento químico
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal
3/4 de xícara de manteiga
1 xícara de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
4 colheres (sopa) de aveia em flocos finos ou farelo de aveia
1 barra de chocolate meio amargo picado (cerca de 150 g)
Flor de sal (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque apenas a manteiga na batedeira e bata até que ela comece a ficar bem cremosa, misture o açúcar e a baunilha e bate até que esta mistura comece a ficar um pouco esbranquiçada.

Acrescente a farinha de trigo, o chocolate em pó, o sal e o fermento e bata mais um pouco.

Não estranhe, a massa fica bastante firme e irá dar trabalho a batedeira.

A partir daqui não utilize mais a batedeira, coloque a aveia na massa e misture com uma espátula, depois delicadamente incorpore os pedaços de chocolate picado.

Forre uma forma com papel manteiga.

Com as mãos faça bolas com a massa dos cookies e achate (não muito) cada bola de massa em cima do papel manteiga, deixando um espaço de 5 cm entre cada cookie, pois quando eles assam a massa espalha.

Salpique um pouco de flor de sal em cima dos cookies para ressaltar o sabor do chocolate, apenas alguns grãos de flor de sal são o suficiente.

Não precisa preaquecer o forno.

Deixe em forno média (cerca de 235°C) por 15 minutos contados.

Os cookies saem do forno ainda mole, deixe-os esfriar para que endureçam e só então os retire da forma para que não quebrem.

Se for fazer outra fornada de cookies será necessário trocar o papel manteiga entre cada fornada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43748-cookie-de-chocolate-meio-amargo-e-aveia.html>