

COOKIE SIMPLES E PERFEITO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida
- 1 xícara (chá) de açúcar (pode ser cristal ou mascavo)
- 3 colheres (sopa) de calda de caramelo (água e açúcar)
- 1 ovo
- 1 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 1/2 colher (sopa) de fermento
- 150g de chocolate picado

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga e o açúcar, depois acrescente a calda de caramelo e o ovo, batendo bem.

Misture a farinha e o chocolate.

Forre 2 assadeiras grandes com papel manteiga (ou saco de pão com margarina).

Distribua pequenas porções de massa na assadeira, deixando bastante espaço entre elas (aproximadamente 5 cm).

Leve ao forno médio pré aquecido e asse por 20 a 25 minutos.

Os biscoitos vão sair um pouco molinhos, deixe esfriar para ficar crocantes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45510-cookie-simples-e-perfeito.html>