

COOKIE RECHEADO DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

- 1 xícara de margarina
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara de nozes, amêndoas, avelãs ou amendoim
- 250 g de chocolate meio amargo ralado

MODO DE PREPARO

Comece misturando bem os açúcares com a margarina até ficar homogêneo

Acrescente os ovos, a essência de baunilha e o sal

Aos poucos, incorpore a farinha mexendo devagar sem trabalhar demais a massa

Por último, incorpore as nozes e o bicarbonato. Leve a massa para a geladeira para descansar por 30 minutos

Em uma frigideira ou assadeira que possa ir ao forno (cerca de 18cm) adicione metade da massa, abrindo-a pelos fundos e laterais

Distribua o chocolate por cima de toda a massa. Você pode rechear com mais nozes ou outros tipos de chocolate da sua preferência

Abra a outra metade da massa e coloque por cima do chocolate, tampando o cookie

Leve ao forno preaquecido a 180° C para assar por volta de 25 minutos

Sirva ainda quente com sorvete

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47458-cookie-recheado-de-frigideira.html>