

# COOKIES COM RECHEIO DE MANTEIGA DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

200 g de manteiga (sem sal)  
¾ xícara de açúcar  
¾ xícara de açúcar mascavo  
2 ovos  
1 ½ colher de chá de baunilha  
¼ colher de chá de sal  
¾ xícara de coco em pó escuro  
2 xícaras de farinha  
½ colher de chá de fermento em pó  
½ colher de chá de bicarbonato de sódio  
1 saco de gotas de chocolate  
¾ xícara de manteiga de amendoim lisa  
½ xícara de açúcar mascavo

## MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, em seguida, adicione o açúcar.

Quando estiver leve e macio, adicione os ovos e a baunilha.

Peneire os próximos 5 ingredientes secos e misture com o molhado até ficar bem combinado.

Adicione o saco de gotas de chocolate (ou quantos você quiser).

Misture a manteiga de amendoim e a meia xícara de açúcar mascavo para fazer o recheio.

Coloque uma colher de massa de chocolate em uma assadeira, cubra com um pouco de recheio de manteiga de amendoim e cubra com um pouco mais de massa de chocolate.

Asse a 350°C por 12 - 20 minutos, dependendo do tamanho do biscoito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47705-cookies-com-recheio-de-manteiga-de-amendoim.html>