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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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