

COOKIES DELICIOSOS

INGREDIENTES

2 xícaras de manteiga
1 xícaras de açúcar de mascavo
1 xícara de açúcar comum
2 ovos inteiros
1 colher das de sopa de baunilha (ou 1 1/2 de essência de baunilha)
2 xícaras de farinha de trigo
2 e 1/2 xícaras de aveia moída no liquidificador
1 pitada de sal
1 colher das de sopa de fermento em pó para bolo
1 colher das de sopa de sal amoníaco, não sódico (opcional)
1 e 1/2 xícaras de nozes picados (opcional)
500 g de chocolate meio amargo picadinho

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira: 1 xícaras de manteiga, 1 xícaras de açúcar de mascavo, 1 xícaras de açúcar comum, 2 ovos inteiros, 1 colher de sopa de baunilha (ou, como dito nos ingredientes, de essência de baunilha).

Depois de bater tudo muito bem na batedeira por 5 minutos despejar em uma bacia.

Acrescentar a massa já formada anteriormente: 2 xícaras de farinha de trigo, 2 e 1/2 xícaras de aveia moída no liquidificador, 1 pitada de sal, 1 colher de sopa de fermento em pó Royal, 1 colher das de sopa de sal amoníaco.

Amassar com as mãos tudo muito bem (a massa tem que ter desgrudado da bacia).

Por fim, acrescentar ainda: 1 e 1/2 xícaras de nozes picados (opcional) e 500g de chocolate meio amargo picadinho.

Formar os cookies com auxílio de uma colher (tanto faz o tamanho da colher, preferência é de chá) e deixá-los distantes na forma aproximadamente 5 cm.

Forma: se de teflon, untar com manteiga e farinha (muito bem untada), caso a forma for normal, utilizar papel manteiga para forrá-la).

Deixar no forno até dourar em temperatura média de 180°C (durante APROXIMADAMENTE 20 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48669-cookies-deliciosos.html>