BISCOITINHOS COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 e 3/4 xícaras de Farinha de Trigo

125 g de manteiga ou margarina

1 colher de chá de fermento

3/4 xícaras de açúçar (mais ou menos um pouco da metade de uma xícara)

1 ovo

Se quiser a massa do biscoito sabor chocolate, acrescentar á massa chocolate em pó, a seu gosto

Chocolate meio amargo picado (a gosto)

Se te agradar, coloque essência de baunilha (1 colher de chá) e açúcar mascavo (1/2 xícara) com o açúcar normal ou pode substitui-lo pelo açúcar mascavo.

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga, o açúcar, e se for querer o açúcar mascavo, a essência de baunilha e o chocolate em pó.

Bata o ovo.

Adicione o ovo batido com a massa e misturar bem.

Adicionar a farinha de trigo e misturar bem.

Pode bater na mão, ou na batedeira.

Adicione o fermento

Depois que misturar bem a massa, coloque o chocolate picado (não pique o chocolate em pedaços muito pequenos nem muito grandes) e misture bem, porém não na batedeira

faça bolinhas pequenas e asse no forno numa temperatura de mais ou menos 250°C a 280°C por uns 20 a 40 minutos.

Não faça bolinhas muito grandes pois elas se espalham e podem ficar um biscoito único e gigante.

O tempo que vai ficar no forno depende, olhe sempre com um palitinho ou faca se está durinho.

Depois é só comer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48821-biscoitinhos-com-pedacos-de-chocolate.html