COOKIES DE LEITE NINHO COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 caneca de leite ninho

1 caneca de farinha de trigo

1/2 caneca de açúcar

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 barra de chocolate meio amargo

1 pote de manteiga

MODO DE PREPARO

Em um recipiente pequeno, rale metade do chocolate meio amargo em pedacinhos não muito finos e reserve.

Em outro recipiente maior, coloque o leite ninho, a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, misture bem.

Coloque o chocolate ralado e misture também. Logo após isso, coloque a manteiga até obter uma massa lisa e homogênea.

Para fazer os formatos dos cookies, eu recomendo fazer pequenas bolinhas, do tamanho do seu polegar e amassá-las para render mais bolachinhas.

Unte a forma (eu sempre uso a redonda grande mais dependendo do tamanho do seu forno, use a que for possível e se sobrar massa, guarde-a na geladeira), com manteiga e farinha de trigo, colocando as bolachinhas com um pouquinho de espaço umas das outras, pois elas vão crescer um pouco.

Ainda não coloque no forno.

Pegue o resto do chocolate que sobrou, corte em quadradinhos, como se fossem gotas de chocolate, 1 cm mais ou menos e preencha a superfície dos cookies, só tome cuidado para não cair chocolate na forma.

Depois disso, leve ao forno em temperatura média, deixe até as bordinhas ficarem douradas, ou durante uns 5 ou 6 minutinhos, só tome cuidado para não queimá-las. Sirva quente, porque o chocolate em cima, fica derretido e fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51284-cookies-de-leite-ninho-com-gotas-de-chocolate.html