

COOKIES DE CHOCOLATE COM NOZES

INGREDIENTES

- 2 e 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de manteiga (1 tablete)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de baunilha
- 2 ovos
- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 2 xícaras de nozes picadas

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e misture com açúcar e acrescente a farinha, o bicarbonato, o sal, a baunilha e os ovos inteiros.

Depois de misturar bem, acrescente as nozes picadas e o chocolate.

Coloque colheradas da massa em uma assadeira untada com margarina(ou óleo) e farinha, com uma distância boa entre elas para não colarem umas nas outras. Asse em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 10 a 12 minutos. Retire do forno quando as bordas estiverem douradas e o meio macio.

Coloque para esfriar em uma superfície fria, sem encostar um no outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51596-cookies-de-chocolate-com-nozes.html>