

COOKIES M&M'S

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida (deixe esfriar)
- 1/2 xícara de açúcar cristal
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de aromatizante de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento
- 2 pitadas de sal
- chocolate confeitado (no caso, M&M's)

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma tigela e leve ao microondas por 45 segundos, deixe esfriar. Num recipiente misture a farinha, o sal e o fermento.

Em outro recipiente coloque, o açúcar mascavo, o açúcar cristal, o ovo inteiro, a manteiga derretida e a baunilha.

Bata na batedeira a segunda mistura, até atingir uma textura uniforme, aos poucos vá misturando, a primeira mistura. A massa deve ficar meio mole, meio dura, deixe na geladeira de 7 a 10 minutos.

Unte e polvilhe a forma (manteiga e farinha). Pré aqueça o forno a 180°. Faça bolinhas com a massa.

Nessas bolinhas, coloque os confeitos de chocolate (ou o que preferir) por cima, deixe espaços para que os cookies cresçam. Eles devem ficar no forno de 15 a 20 minutos (no máximo). Vão parecer crus, mas não estão, deixe os esfriar por mais ou menos 10 minutos, e ele ganhará forma de cookie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52004-cookies-mms.html>