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 testura uniforme, aos poucos vá misturando, a primeira mistura. A massa deve ficar meio mole, meio dura, deixe na geladera de 7 a 10 minutos.

Unte e polvilhe a forma (manteiga e farinha). Pré aqueça o forno a 180º. 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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