

# COOKIES DA LÍDIA

## INGREDIENTES

110g de manteiga

2 copos de requeijão de farinha de trigo

1/2 copo de requeijão de açúcar refinado

1 ovo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

1 barra (cerca de 180 g) de chocolate meio amargo picado em quadradinhos

## MODO DE PREPARO

Misture a manteiga com 1 copo de farinha até formar uma farofa úmida.

Acrescente o ovo, o açúcar e o restante da farinha e misture até formar uma massa uniforme

Adicione o fermento e misture.

Por último, misture o chocolate picado na massa.

Faça pequenas bolinhas e achate-as um pouco.

Preaqueça o forno por pelo menos 10 minutos.

Coloque as bolinhas em uma forma com uma distância de aproximadamente 3cm entre elas.

Asse-as a 180°C - 200°C por cerca de 15 minutos até estarem levemente douradas (pode levar mais tempo, dependendo do forno utilizado).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52085-cookies-da-lidia.html>