

COOKIE DE CHOCOLATE COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 200 g de manteiga
- 170 g de açúcar
- 170 g de açúcar mascavo
- 1 colher de essência de baunilha
- 3 ovos
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 pacote de gotas de chocolate ou mais, como preferir

MODO DE PREPARO

Primeiro pique a barra de chocolate, coloque em um pote de vidro e derreta no micro-ondas, de 1 em 1 minuto, tirando para mexer até derretê-lo totalmente e reserve-o.

Bater o ovo com a essência e reservar.

Misturar todos os ingredientes secos, em seguida coloque o ovo batido com a essência e mexa bem, logo após coloque o chocolate meio amargo derretido e as gotas de chocolate e mexa bem até espalhar por toda a massa o chocolate.

Para formar os cookies use uma colher normal ou uma colher de fazer bolas de sorvete. Faça bolinhas não tão grande pq a massa cresce.

Coloque papel manteiga na forma, e em seguida os cookies, leve ao forno preaquecido em 180°C, por 12 ou 13 minutos e pronto.

Deixe apenas esses minutos se não podem queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52738-cookie-de-chocolate-com-gotas-de-chocolate.html>