COOKIE AMERICANO DO MARCOS

INGREDIENTES

500 g de margarina

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

2 xícaras (chá) de açúcar mascavo

3 ovos

1 colher (sopa) de essência de sua preferência

1 ou 2 colheres (sopa) de chocolate em pó sem açúcar

1 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

chocolate picado, em gotas ou confete

MODO DE PREPARO

Misture a margarina e o açúcar refinado

Em seguida, bata os ovos em um recipiente separado e os adicione à mistura

Logo após, adicione o açúcar mascavo e misture até ficar bem homogêneo (é normal que fique algumas bolinhas de açúcar mascavo)

Coloque a essência de sua escolha e adicione o chocolate em pó sem açúcar (o chocolate não interfere muito no sabor, somente na coloração, então misture a quantidade que desejar, eu utilizo 2 colheres de sopa bem cheias)

Vá colocando a farinha de trigo aos poucos enquanto mexe a massa com as mãos até desgrudar tudo

Adicione o chocolate picado, em gotas ou confete e comece a modelar o cookie

Faça bolinhas (ele vai acertar e ficar no formato de cookie sozinho) que caibam na sua mão e coloque na forma já com o papel manteiga, lembrando de dar espaço entre eles, pois eles crescem

Preaqueça o forno em 230

Leve para assar no forno por cerca de 15 minutos a 200

Após esse tempo, retire a forma do forno e espere cerca de 5 minutos para desenformar

Essa receita rende cerca de 40 Cookies pequenos/médios

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8729-cookie-americano-do-marcos.html