

Cookies de chocolate

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 3 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 1/2 xícaras (chá) de açúcar;
- 150g de manteiga temperatura ambiente;
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- 1 xícara (chá) de fermento em pó;
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate ou chocolate picado;
- 2 ovos.

Modo de preparo:

Bater o açúcar com a manteiga e os ovos até ficar cremoso, retirar da batedeira e acrescentar a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Amassar e ficar homogênea. Adicionar as gotas de chocolate ou o chocolate picado e amassar delicadamente. Abrir a massa como o auxílio de um rolo e cortar os cookies do tamanho desejado. Levar ao forno pré

Cookies de chocolate

por Receitas e Mais

aquecido em temperatura 180° por 12 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.