

COOKIE AMERICANO COM AÇÚCAR MASCAVO

INGREDIENTES

- 1/2 Xícara de açúcar
- 3/4 Xícaras de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 Xícara de manteiga
- 1 Ovo (fresco, se não o cookie pode coalhar)
- 1 1/4 Xícaras de trigo (peneirado)
- 1/2 Colher de chá de bicarbonato de sódio.
- 150g de chocolate meio amargo
- 150g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

- Misture o açúcar, açúcar mascavo, o sal e a manteiga
- Acrescente o ovo e a essência de baunilha e misture bem
- Peneire o trigo e coloque na massa junto ao bicarbonato de sódio e misture
- Acrescente o chocolate meio amargo e o chocolate ao leite e misture para distribuir igualmente o chocolate
- Passa plástico filme por cima da massa e refrigere por mais ou menos 30 minutos na geladeira
- Asse de 12 a 15 minutos na temperatura de 180°C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4274-cookie-americano-com-acucar-mascavo.html>