

# 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)

11/4 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

Passe 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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