

Os melhores Cookies de New York

Escola Gastronômica

Parabéns

Nós da escola gastronômica estamos muito felizes com a sua escolha.

Nesse material você vai encontrar as melhores receitas de cookies. São massa desenvolvidas no Estado de Nova lorque nos Estados Unidos e que agora estão disponíveis no Brasil.

Essa é uma oportunidade única para você ter acesso as melhores receitas do mundo.



Pirataria é crime!

Esse material tem direitos autorais e é protegido por lei. Qualquer forma de pirataria é crime e será tratada judicialmente.

Portanto não venda ou disponibilize gratuitamente esse material para terceiros.



Dicas e Observações



Sempre Pré-Aqueça o Forno

É sempre importante pré-aquecer o forno por no mínimo 20 minutos antes de colocar os cookies para assar.

Se os cookies entrarem no forno com ele ainda frio isso pode comprometer toda a receita e fazer com que eles se espalhem mais do que o normal e fiquem mais finos.



Manteiga

Sempre utilize manteiga nas receitas.

A manteiga além de dar um sabor maravilhoso para os cookies também é super importante para a textura e harmonia da receita.

Sempre utilize manteiga em temperatura ambiente. Isso ajuda na hora de misturar e incorporar os ingredientes.

Dê preferência para marcas conceituadas. Uma manteiga de qualidade inferior vai alterar a textura dos cookies.



Qual forma usar?

Você pode assar em qualquer tipo de forma, porém evite assar em formas com fundo preto.

Elas podem esquentar muito a parte de baixo e fazer com que os cookies queimem sua base.

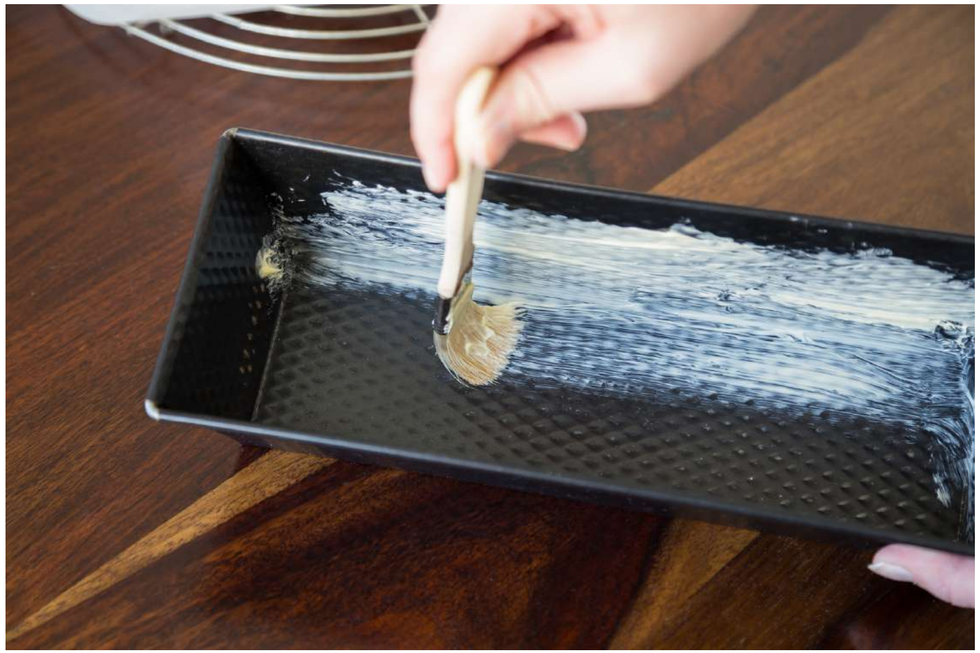
Também evite formas com fundo muito fino. Isso também pode queimar seus cookies.



Preciso untar a forma?

Não é necessário untar as formas, pois os cookie são feitos com manteiga que ajudam a soltar eles da forma sem grudar.

No entanto se preferir você pode usar papel manteiga, papel alumínio ou tapete culinário.

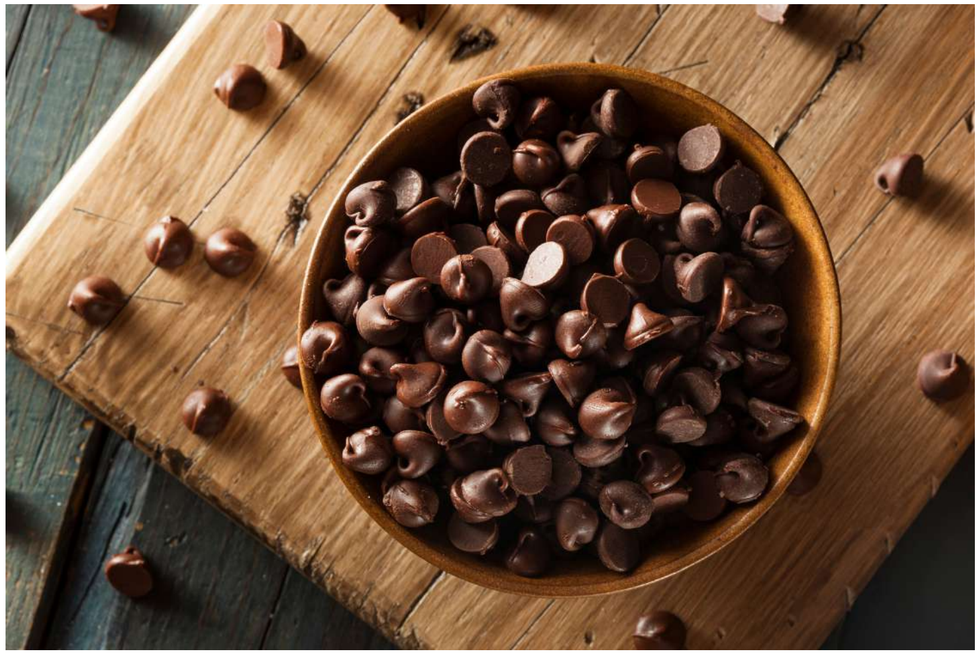


Qual chocolate usar?

Dê preferencia para marcas de qualidade. E chocolate nobre. NÃO utilize chocolate forneável.

O chocolate derrete na massa e mistura seu sabor ao dos cookies, por isso um chocolate de boa qualidade deixa seu cookie ainda melhor.

O chocolate pode ser em gotas ou picado. Você pode escolher o seu preferido.



Validade e Armazenamento

A massa crua pode ser guardada na geladeira, se bem embalada, por 3 dias.

Se quiser você pode congelar a massa, mas o melhor antes de congelar é fazer as bolinhas e congelar elas já prontas. A validade da massa congelada é de 30 dias.

Na hora de assar leve os cookies congelados direto ao forno.

Depois de assados os cookies tem validade de 7 dias. Porém devem estar muito bem embalados para que o ar não entre.

Mas o ideia é consumir no dia ou em até 3 dias.



Medidas

Todos os ingredientes devem ser pesados. Isso garante que o resultado final seja sempre igual.

Utilize balança culinária que você pode encontrar em qualquer lugar.

Quando de usa medidores o resultado pode interferir e não sair como desejado.



Teste sempre o forno

Sempre antes de assar os cookies pela primeira vez teste o forno antes.

Cada forno tem uma característica. Mesmo fornos iguais podem ter tempos diferentes para assar.

Teste o forno com apenas 1 cookie. Desse jeito você vai descobrir o tempo ideal e se algo acontecer você não perde toda a produção.



BATEDEIRA

Você pode fazer os cookies tanto na mão com uma colher ou espátula quanto na batedeira.

Nas batedeira utilize o acessório raquete. Se utilizar o globo pode incorporar muito ar na sua massa e alterar o resultado final.



RECEITAS





Manhattan

Ingredientes

115g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
80g Açúcar branco refinado
80g Açúcar Mascavo claro
1 ovo
200g Chocolate meio amargo em gotas
1g Sal
250g Farinha de Trigo Branca Comum
4g Bicarbonato de sódio

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

15 cookies de 50g



Red Rockefeller Center

Ingredientes

115g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
80g Açúcar branco refinado
80g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
1 Gema
1 Colher de chá de corante em gel (Quantidade pode variar)
10g Cacau em pó 100%
225g Chocolate branco em gotas
238g Farinha de Trigo Branca Comum
1g sal
4g Bicarbonato de sódio

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e a gema e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicione o corante e o cacau em pó e misture.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

16 cookies de 50g

Queens



Ingredientes

90g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
70g Açúcar branco refinado
70g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
30g Cacau em pó 100%
150g Chocolate meio amargo em gotas
178g Farinha de Trigo Branca Comum
4g Bicarbonato de sódio
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicione o cacau em pó e misture.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

12 cookies de 50g



Brooklyn

Ingredientes

90g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
70g Açúcar branco refinado
70g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
150g Chocolate meio amargo em gotas
210g Farinha de Trigo Branca Comum
4g Bicarbonato de sódio
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

12 cookies de 50g



Bronx
(Uva Passa e Canela)

Ingredientes

115g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
70g Açúcar branco refinado
70g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
100g Uvas Passas
55g Aveia em Flocos
1 Colher de café de Canela em pó
150g Farinha de Trigo Branca Comum
4g Bicarbonato de sódio
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar as uvas, a aveia e a canela e misturar.
- Coloque o bicarbonato, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

12 cookies de 50g



Black Forest Central Park

Ingredientes

90g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
70g Açúcar branco refinado
70g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
30g Cacau em pó 100%
100g Cerejas em calda picadas
150g Chocolate meio amargo em gotas
180g Farinha de Trigo Branca Comum
1g Sal
4g Bicarbonato de sódio

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicione o cacau em pó e misture.
- Adicionar as cerejas e o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

15 cookies de 50g



Matcha Staten Island

Ingredientes

95g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
66g Açúcar branco refinado
66g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
1/2 Colher de chá de Matcha em pó
100g Chocolate branco em gotas
40g Castanhas do pará picadas (Opcional)
210g Farinha de Trigo Branca Comum
4g Fermento químico em pó
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicione o matcha em pó e misture.
- Adicionar o chocolate e as castanha e misturar.
- Coloque o fermento, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

12 cookies de 50g



Broadway

Ingredientes

110g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
100g Açúcar branco refinado
100g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
200g Chocolate meio amargo em gotas
190g Farinha de Trigo Branca Comum
8g Amido de milho
4g Bicarbonato de sódio
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, o amido, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

15 cookies de 50g



One World

Ingredientes

100g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
50g Açúcar branco refinado
50g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
200g Chocolate meio amargo em gotas
150g Farinha de Trigo Branca Comum
6g Amido de milho
4g Fermento químico em pó
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, o amido, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

12 cookies de 50g



M&M's Times Square

Ingredientes

100g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
50g Açúcar branco refinado
50g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
100g Chocolate meio amargo em gotas
100g M&M's
150g Farinha de Trigo Branca Comum
6g Amido de milho
4g Fermento químico em pó
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o chocolate e os M&M's e misturar.
- Coloque o bicarbonato, o amido, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

12 cookies de 50g

Metropolitan



Ingredientes

100g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
60g Açúcar branco refinado
40g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
50g Cacau em pó 100%
200g Chocolate meio amargo em gotas
150g Farinha de Trigo Branca Comum
4g Amido de milho
1g Sal
4g Bicarbonato de sódio

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o cacau e misturar.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, o amido, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

10 cookies de 50g



Milk Wall Street

Ingredientes

75g de Manteiga (Pode ser com ou sem sal)
100g de Açúcar Refinado
20g Açúcar demerara
1 Ovo
60g de Leite Ninho em pó
200g de Chocolate Branco em Gotas ou Picado
4g Fermento químico em pó
140g de Farinha de Trigo Branca Comum

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o Ninho e misturar.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o fermento, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

12 cookies de 50g



5th Avenue

Ingredientes

75g de Manteiga (Pode ser com ou sem sal)
100g de Açúcar Refinado
20g Açúcar demerara
1 Ovo
60g de Leite Ninho em pó
200g de Chocolate Branco em Gotas ou Picado
50g Confeitos granulados coloridos forneáveis
4g Fermento químico em pó
140g de Farinha de Trigo Branca Comum

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o Ninho e misturar.
- Adicionar o chocolate e os confeitos e misturar.
- Coloque o fermento, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

13 cookies de 50g



Key Lime Pie

Ingredientes

75g de Manteiga (Pode ser com ou sem sal)
100g de Açúcar Refinado
20g Açúcar demerara
1 Ovo
Raspas de um limão tahiti (sem a parte branca)
60g de Leite Ninho em pó
200g de Chocolate Branco em Gotas ou Picado
4g Fermento químico em pó
140g de Farinha de Trigo Branca Comum

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar as raspas de limão e o Ninho e misturar.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o fermento, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

13 cookies de 50g



Chelsea Market

Ingredientes

115g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
80g Açúcar branco refinado
80g Açúcar Mascavo claro
1 ovo
10g Café solúvel (Utilizar os granulados sem adicionar água)
200g Chocolate meio amargo em gotas
1g Sal
250g Farinha de Trigo Branca Comum
2g Bicarbonato de sódio
2g Fermento Químico em pó

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o café e misturar.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

15 cookies de 50g



Madison Square Garden

Ingredientes

90g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
70g Açúcar branco refinado
70g Açúcar Mascavo claro
1 Ovo
30g Cacau em pó 100%
150g Chocolate meio amargo em gotas
178g Farinha de Trigo Branca Comum
4g Bicarbonato de sódio
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o cacau e misturar.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque o bicarbonato, a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

12 cookies de 50g

Cookies Rústicos





Empire State

Ingredientes

100g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
150g Açúcar branco refinado
1 Ovo
40g Cacau em pó 100%
50g Nozes picadas
150g Chocolate meio amargo em gotas
140g Farinha de Trigo Branca Comum
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com o açúcar até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o cacau e misturar.
- Adicionar o chocolate e as nozes e misturar.
- Coloque a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

13 cookies de 50g



Grand Central

Ingredientes

75g de Manteiga (Pode ser com ou sem sal)
100g de Açúcar Refinado
20g Açúcar demerara
1 Ovo
Raspas de meia laranja-pêra (sem a parte branca)
60g de Leite Ninho em pó
50g Amêndoas laminadas
200g de Chocolate Branco em Gotas ou Picado
140g de Farinha de Trigo Branca Comum
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o Ninho e as raspas de Laranja e misturar.
- Adicionar o chocolate e as amêndoas e misturar.
- Coloque a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

13 cookies de 50g

Radio City



Ingredientes

75g de Manteiga (Pode ser com ou sem sal)
100g de Açúcar Refinado
20g Açúcar demerara
1 Ovo
Raspas de meia laranja-pêra (sem a parte branca)
60g de Leite Ninho em pó
50g Amêndoas laminadas
200g de Chocolate Branco em Gotas ou Picado
140g de Farinha de Trigo Branca Comum
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com os açúcares até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o Ninho e as raspas de limão e misturar.
- Adicionar o chocolate e as amêndoas e misturar.
- Coloque a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Faça bolinhas de 50g ou do tamanho que preferir.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 10 a 20 minutos.
- O cookie estará pronto quanto as bordas estiverem firmes e o centro ainda mole.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem na própria forma ou em uma grade.

Rendimento Médio

13 cookies de 50g

Cookies Bars





Yankee Stadium

Ingredientes

120g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
150g Açúcar branco refinado
1 Ovo
40g Cacau em pó 100%
200g Chocolate meio amargo em gotas
4g Fermento químico em pó
140g Farinha de Trigo Branca Comum
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com o açúcar até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o cacau e misturar.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Coloque a massa em uma assadeira quadrada 20x20 ou em alguma com tamanho aproximado. Se não for de fundo removível é melhor forrar a forma com papel alumínio.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 30 a 40 minutos.
- O cookie estará pronto quanto estiver com uma casquinha firme por cima, mas levemente mole ao toque.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem, desenforme e corte em tamanhos de 5cm x 5cm.

Rendimento Médio

16 unidades de 5cm x 5cm



Carnegie Hall

Ingredientes

80g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
100g Açúcar Demerara
50g Açúcar branco refinado
1 ovo
150g Chocolate meio amargo em gotas
4g Fermento químico em pó
150g Farinha de Trigo Branca Comum
1g Sal

PREPARO

- Misture a manteiga com o açúcar até a mistura ficar homogênea. Não precisa misturar muito.
- Adicionar o ovo e mexer apenas até ficar por igual.
- Adicionar o chocolate e misturar.
- Coloque a farinha e o sal. Misture tudo sem excesso.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos ou deixe mais tempo caso ela ainda esteja mole. O ponto é quando não gruda mais nos dedos.
- Coloque a massa em uma assadeira quadrada 20x20 ou em alguma com tamanho aproximado. Se não for de fundo removível é melhor forrar a forma com papel alumínio.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC.
- O tempo de assar varia de acordo com o forno. A média é de 30 a 40 minutos.
- O cookie estará pronto quanto estiver com uma casquinha firme por cima, mas levemente mole ao toque.
- O cookie endurece depois de frio. Se tirar ele já firme, quando esfriar ficará duro.
- Deixe os cookies esfriarem, desenforme e corte em tamanhos de 5cm x 5cm.

Rendimento Médio

16 unidades de 5cm x 5cm

Como rechear



Recheando

Rechear é muito simples. Você pode utilizar qualquer massa do livro.

Pegue a quantidade deseja e abra um disco de massa na sua mão. Coloque o recheio juntando as bordas do disco formando uma trouxinha. Feche e modele formando uma bolinha

A proporção normalmente é de 80% para 20% de recheio. Em um cookie de 100g por exemplo seriam 80g de massa para 20g de recheio.



Dicas para rechear

Sempre que você for rechear gele o recheio antes. Assim ele fica mais firme e mais fácil de trabalhar.

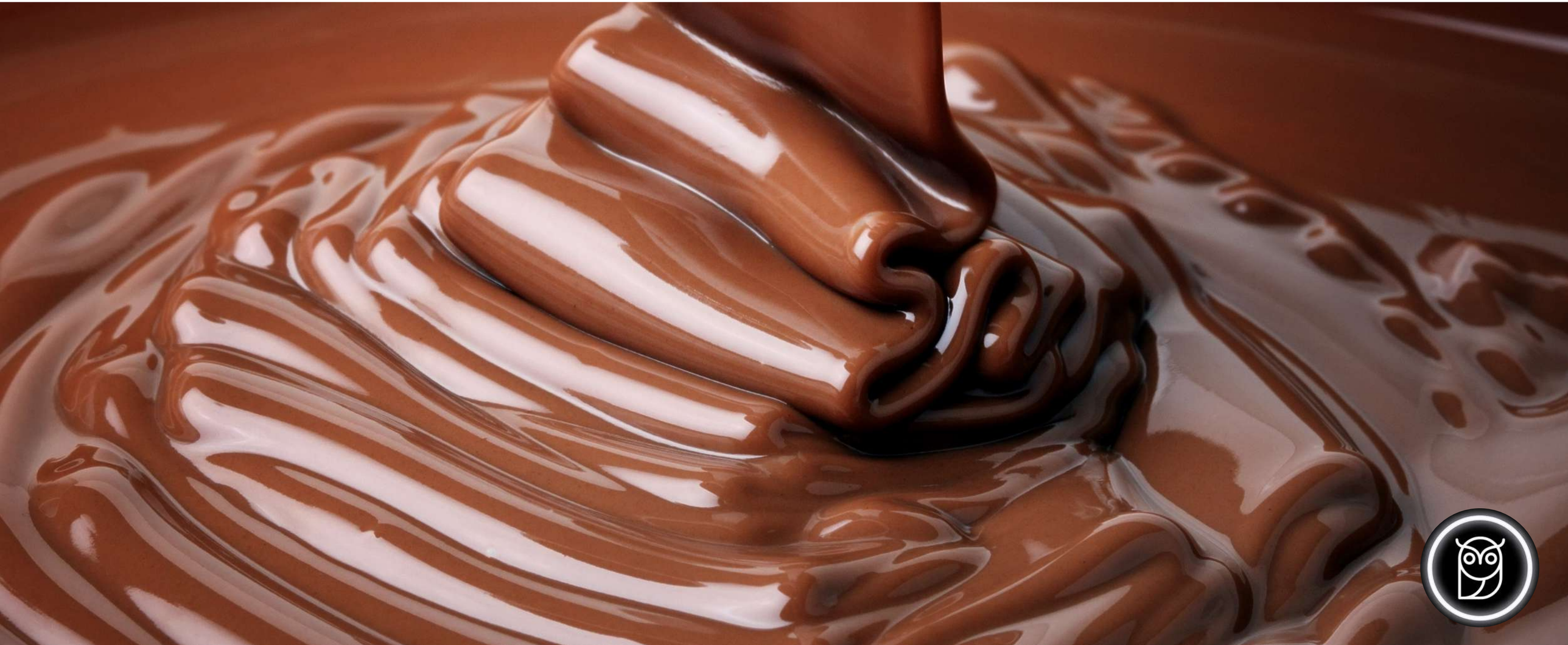
A massa também deve estar gelada. Massa mole fica muito difícil de trabalhar.

Procure sempre utilizar recheios mais firmes. Os muito líquidos além de mais difíceis de trabalhar também correm muito risco de vazar.

Recheios como Nutella você pode fazer bolinhas e congelar. Assim você trabalha as bolinhas duras e fica mais fácil de usar. A maioria dos recheios não congelam, mas a Nutella sim.



Recheios Prontos



Recheios prontos

Hoje no mercado existem diversos recheios prontos. Esses recheios são maravilhos e combinam muito bem com os cookies.

Além da Nutella também tem recheio de KitKat, Laka Oreo, Sonho de Valsa, Ouro branco, entre outros.

Vale muito apena utilizar. Só gele antes de usar para ficar mais fácil de rechear.



Recheios Caseiros





Brigadeiro de chocolate branco

Ingredientes

395g de Leite Consensado
200g de Creme de leite de caixinha UHT
50g de Chocolate Branco
(não pode ser chocolate fracionado, cobertura ou forneável)

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa sem para em fogo médio.
- Quando começar a soltar do fundo da panela já pode tirar do fogo, transferir para um recipiente e cobrir com um plástico para que fique em contato com o brigadeiro.
- Assim que esfriar está pronto para usar.



Brigadeiro de chocolate ao leite

Ingredientes

395g de Leite Consensado
200g de Creme de leite de caixinha UHT
50g de Chocolate ao leite
(não pode ser chocolate fracionado, cobertura ou forneável)

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa sem para em fogo médio.
- Quando começar a soltar do fundo da panela já pode tirar do fogo, transferir para um recipiente e cobrir com um plástico para que fique em contato com o brigadeiro.
- Assim que esfriar está pronto para usar.



Brigadeiro de chocolate meio amargo

Ingredientes

395g de Leite Consensado
200g de Creme de leite de caixinha UHT
50g de Chocolate meio amargo
(não pode ser chocolate fracionado, cobertura ou forneável)

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa sem para em fogo médio.
- Quando começar a soltar do fundo da panela já pode tirar do fogo, transferir para um recipiente e cobrir com um plástico para que fique em contato com o brigadeiro.
- Assim que esfriar está pronto para usar.



Brigadeiro de coco

Ingredientes

395g de Leite Consensado
200g de Creme de leite de caixinha UHT
100g de Coco Ralado
(pode ser úmido, seco, adoçado ou sem açúcar)

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa sem para em fogo médio.
- Quando começar a soltar do fundo da panela já pode tirar do fogo, transferir para um recipiente e cobrir com um plástico para que fique em contato com o brigadeiro.
- Assim que esfriar está pronto para usar.



Brigadeiro de ninho

Ingredientes

395g de Leite Consensado
200g de Creme de leite de caixinha UHT
100g de Leite Ninho em pó
(Pode ser o integram ou instantâneo)

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa sem para em fogo médio.
- Quando começar a soltar do fundo da panela já pode tirar do fogo, transferir para um recipiente e cobrir com um plástico para que fique em contato com o brigadeiro.
- Assim que esfriar está pronto para usar.



Brigadeiro de Oreo

Ingredientes

395g de Leite Consensado
200g de Creme de leite de caixinha UHT
90g de Bolacha Oreo
(90g equivale a 1 pacote)

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso, menos o OREO, e mexa sem para em fogo médio.
- Quando começar a soltar do fundo da panela já pode tirar do fogo, pique o Oreo e misture no brigadeiro, transfira para um recipiente e cubra com um plástico para que fique em contato com o brigadeiro.
- Assim que esfriar está pronto para usar.



Brigadeiro de paçoca

Ingredientes

395g de Leite Consensado
200g de Creme de leite de caixinha UHT
3 unidades de paçoca

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso, menos a paçoca e mexa sem para em fogo médio.
- Quando começar a soltar do fundo da panela já pode tirar do fogo, pique a paçoca e misture no brigadeiro, transfira para um recipiente e cubra com um plástico para que fique em contato com o brigadeiro.
- Assim que esfriar está pronto para usar.

Crie seus cookies



Crie seus sabores

Chocolate com Nutella

1. **Escolha sua massa de chocolate preferida**
2. **A Nutella você pode fracionar e congelar antes de rechear ou pode apenas gelar antes de utilizar para ficar melhor para trabalhar.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados espere esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Tradicional com Nutella

1. **Escolha sua massa tradicional preferida**
2. **A Nutella você pode fracionar e congelar antes de rechear ou pode apenas gelar antes de utilizar para ficar melhor para trabalhar.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados espere esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Crie seus sabores

Churros

1. **Utilize a massa Milk Wall Street**
2. **O melhor doce de leite para fazer o de churros é o Itambé. Os outros podem vazar no forno.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados polvilhe uma mistura de açúcar refinado e canela neles ainda quentes.**
7. **Espere esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Romeu e Julieta

1. **Utilize a massa Milk Wall Street**
2. **Utilize 150g de goiabada cascão cortada em pequenos quadrados. Adicione na massa junto com o chocolate.**
3. **A goiabada vai ficar misturada à massa.**
4. **Passe as bolinhas de cookies no queijo parmesão ralado. Leve a geladeira ou congele antes de assar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados espere esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Crie seus sabores

Paçoca

1. **Utilize a massa Milk Wall Street**
2. **Utilize o recheio de Coco do livro para rechear.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados espere esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Chocolate com Ninho

1. **Escolha sua massa de chocolate preferida**
2. **Utilize o recheio de Ninho do livro para rechear.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados espere esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Crie seus sabores

Oreo

1. **Escolha sua massa de chocolate preferida**
2. **Utilize o recheio de Oreo do livro para rechear.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados com eles ainda mornos pegue uma bolacha Oreo e coloque em cima do Cookie. Pressione levemente para que ele afunde na massa. Mas cuidado para não colocar muita força e estoura o cookie.**
7. **Depois de frio a bolacha irá ficar presa ao cookie.**
8. **Deixe esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Kinder

1. **Escolha sua massa tradicional preferida**
2. **Utilize Nutella para rechear.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados com eles ainda mornos pegue um kinder barrinha e coloque em cima do Cookie. Pressione levemente para que ele afunde na massa. Mas cuidado para não colocar muita força e estoura o cookie.**
7. **Depois de frio o kinder irá ficar presa ao cookie.**
8. **Deixe esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Crie seus sabores

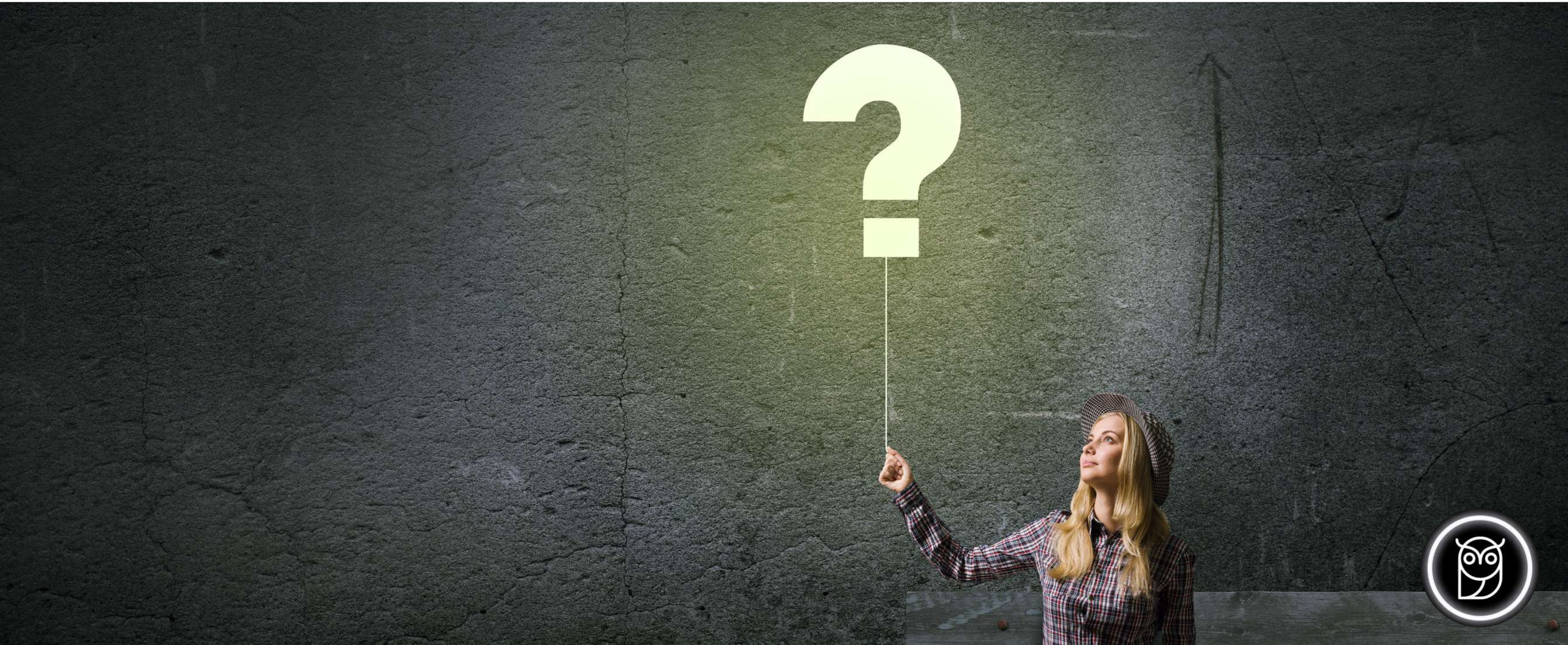
Raffaello

1. **Escolha sua massa de chocolate preferida**
2. **Utilize o recheio de paçoca do livro para rechear.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados espere esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Chocolate com Ninho

1. **Escolha sua massa de chocolate preferida**
2. **Utilize o recheio de Ninho do livro para rechear.**
3. **A proporção para um cookie de 100g é de aproximadamente 80g de massa para 20g de recheio. Mas essa é apenas uma sugestão.**
4. **Para evitar que o recheio vaze é importante depois de rechear e fazer as bolinhas você levar as bolinhas à geladeira ou congelar.**
5. **Na hora de assar basta levar direto ao forno preaquecido. O tempo de assar é o mesmo da massa que você escolheu.**
6. **Depois de assados espere esfriar antes de tirar da forma para evitar de quebrar os cookies.**

Perguntas frequentes



Minha massa está mole

Muitas coisas podem influenciar na massa. Por isso é legal levar sempre a massa para a geladeira depois do preparo. Se o tempo da receita não for o suficiente basta deixar mais tempo. O ponto é quanto a massa não gruda mais nas mãos.

Em dias quentes é normal a massa estar mais mole e em dias frios também é normal a massa ficar mais firme. Leve em conta a temperatura do dia para calcular o tempo.



Porque levar a massa para gelar?

Essa é uma forma de manter o padrão dos cookies. Imagina que você em um dia produz os cookies e está muito calor e no outro está muito frio. Isso vai interferir diretamente na massa. Por isso você gelando a massa você tem todos os dias o mesmo cookie.



Não tenho batedeira

Sempre que você for rechear gele o recheio antes. Assim ele fica mais firme e mais fácil de trabalhar.

A massa também deve estar gelada. Massa mole fica muito difícil de trabalhar.

Procure sempre utilizar recheios mais firmes. Os muito líquidos além de mais difíceis de trabalhar também correm muito risco de vazar.

Recheios como Nutella você pode fazer bolinhas e congelar. Assim você trabalha as bolinhas duras e fica mais fácil de usar. A maioria dos recheios não congelam, mas a Nutella sim.



Não tenho a raquete da batedeira

Nesse caso você tem duas opções:

A primeira é fazer na mão. Utilizando um recipiente e uma colher ou espátula.

A segunda é utilizar o batedor tradicional. Nesse caso Você deve tomar muito cuidado, porque se bater demais a massa vai criar ar e alterar toda a receita.

Outro ponto é que na hora da farinha é possível que seu batedeira não tenha potência com o globo e você terá que finalizar nas mãos.



Meu cookie ficou fino

Você deve verificar se utilizou todos os ingredientes. Se estiver tudo correto pode ser a temperatura da massa. Quanto mais gelada a massa na hora de assar mais altos e gordinhos os cookies vão ficar.

O forno também interfere. Se o forno estiver frio os cookies tendem a ficar mais finos. Quanto mais quente o forno mais altos os cookies e quanto mais frio mais finos.

A manteiga também pode interferir, mas apenas raramente. Se for o caso basta trocar a marca.



Meu cookie de chocolate ficou fino

99% das vezes é por utilizar o cacau errado. Todas as receitas pedem cacau 100%. Se você utilizar cacau 50%, 70% ou qualquer outro vai dar errado.

Cuidado com cacau à granel. Muitas vezes eles não ficam bons no preparo dos cookies.



Como deixar os cookies mais gordinhos?

A temperatura do forno e da massa na hora de assar interfere diretamente nos cookies.

Quanto mais gelada a massa mais gordinhos os cookies e quanto mais quente mais finos.

O forno também interfere. Quanto maior a temperatura do forno mais gordinhos os cookies. Quanto mais frio o forno mais finos os cookies.



Meus cookies ficaram duros

Os cookies devem sair ainda moles do forno. os cookies endurecem quando esfriam.

Se os cookies estão duros é porque assou demais. Basta da próxima vez deixar menos tempo.

Por isso é tão importante testar sempre o tempo de forno.



Posso criar novos sabores?

Com certeza! Todos os cookies do livro podem ser adaptados.

Se você rechear por exemplo os cookies, cada recheio vira um sabor.

Você também pode adicionar ou substituir ingredientes e transformar em outro sabor.



Tem que ser só chocolate em gotas?

Você pode usar tanto gotas quanto pedaços. Isso não vai interferir no resultado final.

Mas as gotas são mais fáceis de trabalhar, pois economizam nosso tempo.



Meu cookie ficou muito doce

Verifique qual chocolate você está usando. Se for ao leite troque por um meio amargo.

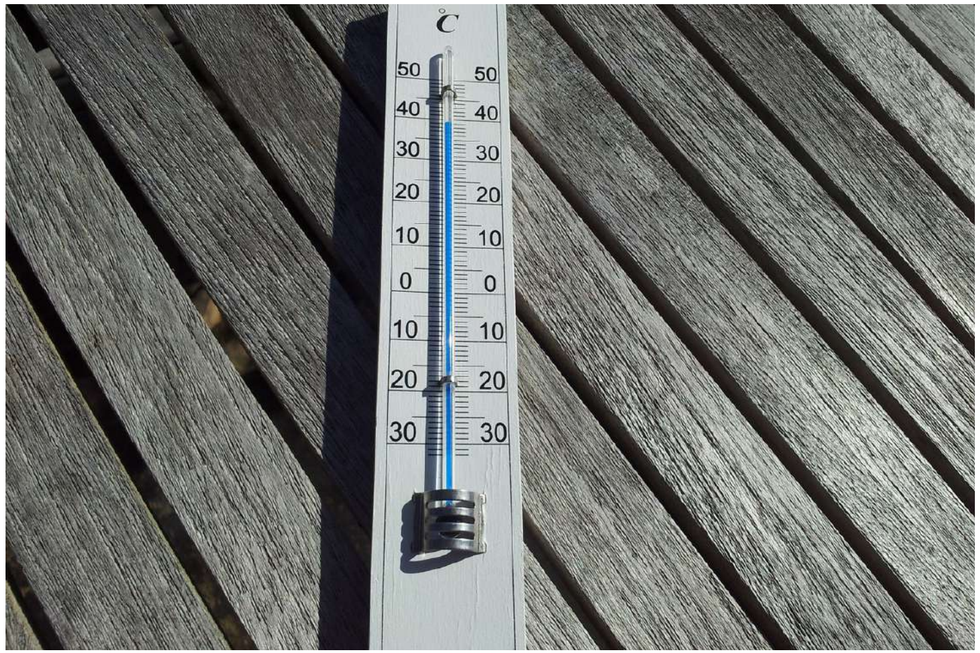
Se já for o meio amargo você pode apenas diminuir a quantidade de chocolate que assim diminui o doce.

A massa em si não é muito doce. O chocolate que mais interfere nesse quesito.



O que manteiga em temperatura ambiente?

É quando a manteiga está parecendo uma pomada. Não é mole ao monto de quase desmanchar sozinha, mas também não é dura ao monto de ser difícil de amassar.



Porque na receita não tem essência de baunilha?

Nos Estados Unidos eles utilizam extrato de baunilha e não essência. São produtos diferentes.

O extrato no Brasil é muito caro e poucas pessoas tem acesso. Mas se você tiver pode usar tranquilamente.

A essência deixa um sabor muito artificial. Diminuindo a qualidade dos cookies.



Posso usar corante líquido?

Não. Os cookies são sensíveis a umidade. Se utilizar corante líquido vai desandar a massa.

Utilize corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.



Posso assar sabores diferentes juntos?

Depende. O cuidado que você tem que ter é com os cookies de chocolate. Eles tendem a assar mais rápido que os outros. Então o importante é você saber o tempo de casa cookies. Se forem tempos parecidos você pode assar juntos.



Preciso de grade para esfriar os cookies?

Não é necessário. Não vai interferir no resultado final. Você pode deixar esfriar na própria forma.

Mas você pode utilizar se preferir. Só espere os cookies esfriarem um pouco na forma para transferir. Isso evita quebras.



Posso trocar o cacau 100% por outro?

Não! O cacau 100% é importante para a receita.
Qualquer outro vai interferir no resultado final.



Meus cookies estão queimando embaixo

Verifique se sua forma não é muito fina e se ela não é de fundo preto. Essas duas características podem fazer queimar os cookies.

Se seu forno for a gás teste colocar a forma no ponto mais alto longe da chama.

Você também pode utilizar papel manteiga ou tapete de silicone se preferir.



Posso usar margarina?

Não é recomendado. A margarina altera muito o resultado final.



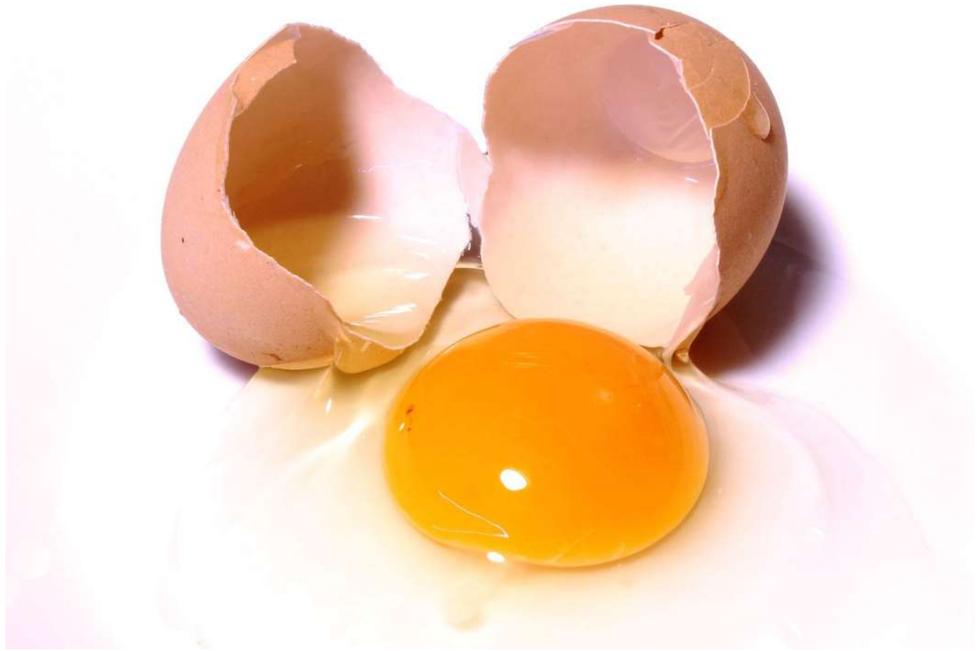
Posso usar manteiga com sal?

Pode. Isso não vai interferir no resultado. Apenas lembre-se de retirar o sal da receita.



Posso fazer meia receita e usar meio ovo?

Pode. Nesse caso considere cada ovo como tendo 50g sem a casca. Utilizando meio ovo você vai usar 25g.



Posso usar chocolate forneável

Não. O chocolate forneável não derrete no forno. Desse jeito o chocolate não incorpora na massa deixando um produto com menos gosto.



Posso trocar a farinha?

Você pode sim. Mas para isso precisaria testar as quantidades para cada farinha.



Preciso preaquecer o forno?

Sim. Sempre precisa preaquecer o forno. Caso contrário o resultado final será alterado.



Obrigado

