Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86



# Cookie chocolatudo da Malu

Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


# COOKIE CHOCOLATUDO DA MALU

## antes de começar

Leia tudo

Separe tudo e pese.

Leia outra vez.

Use o batedor raquete.

## chocolates

usei chocolate da marca SICAO, ao leite e meio amargo
piquei todo o chocolate usado na faca












INGREDIENTES

100g de manteiga sem sal
100g de açúcar orgânico
55g de açúcar mascavo
50g de ovo
140g de farinha de trigo
90g de farinha de aveia
25g de flocos pequenos de aveia
30g de nozes picadas bem pequenas.
4g de sal marinho
4g de fermento de bolo
4g de bicarbonato de sódio
100g de chocolate ao leite picado grosseiro (Sicao em barra)
150g de chocolate 70% picado grosseiro (Sicao em barra)
1g de canela com cravo em pó (opcional PORÉM É O QUE DA A DIFERENÇA )

Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


## Mise-en-place




Essa receita rende de 20 a 21 cookies. Você pode escalar, mas cuidado com o limite da sua batedeira. As fotos mostram a receita dobrada. Você pode guardar a massa na geladeira ou congelar, mas se for fazer isso, guarde os cookies já modelados em uma caixa fechada.

Essa massa na geladeira dura 5 dias

Não recomendo usar drágeas ou gotas, porque o efeito mais legal é com o chocolate picado, mas fica a vontade se você quiser usar.

Para picar o chocolate não é bom que esteja duro (duro ele esfarela muito) parta a parte da barra que você for usar e deixe essa parte do lado de fora. Se estiver muito duro na hora de picar, espere um pouco antes de picar.

Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


# Modo de fazer

1- Misture em um bowl as farinhas de trigo, de aveia, o cravo e canela, o sal, fermento, bicarbonato e os flocos de aveia



2- bater a manteiga com os 2 tipos de açúcar, quando ficar fofinho adicionar o ovo. Para isso utilize a manteiga em 18º



Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


3- acrescentar as farinhas, cravo e canela, sal, fermento, bicarbonato e os flocos à mistura na batedeira. Deixar apenas ficar homogêneo



Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


4- acrescentar as nozes e chocolates, se ficar difícil desligar a batedeira e fazer com uma espátula.




5- pesar porções de 40g, modelar bolinha e ACHATAR como se fosse um hambúrguer.




Esse cookie é firme, não vai espalhar no forno, precisa ser modelado.

Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


6- Colocar numa assadeira forrada com Dover assa, levar por 15 minutos para a geladeira. Você pode modelar e assar direto ou gelar e assar depois



Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


7- aquecer o forno em 185° PORÉM VAMOS ASSAR EM 180°

8- ASSAR POR 7/8 minutos no máximo. Para retirar, CUIDADO, estarão SUPER MOLES, logo pegue uma espátula reta e retire um por um e disponha numa grade.





Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


9- Em alguns minutos ele FICARÁ FIRME !!!



Licensed to Eric Bomfim Fontoura - ericbomfim2014@gmail.com - 034.389.356-86


10-O grande erro é esperar que saia firme do forno. NÃO VAI SAIR.

11-Após assados e resfriados, guarde num pote ou saco bem fechado na geladeira. Para comer e ficar melhor, esquente 10segundos no micro ondas, e ficará perfeito!



Obs: se não for logo assar a massa, é melhor guardar já modelada (senão fica muito dura). Pode guardar separando com plástico as camadas de cookie para não grudar. Dura assim cru 5 dias. Pode assar direto da geladeira.