Receitas de *Cookies*



Sumário:

BÔNUS 1: Os 10 segredos do cookie perfeito
BÔNUS 2: A fórmula mágica dos cookies caseiros
10 EXTRA: Como armazenar? Pode congelar?
Cookie de abóbora
Bengalas de Natal
Brookie (cookie de brownie)
Cookie de caneca
Cookie de cheesecake de limão.
Cookie de chocolate
Cookie de chocolate branco
Cookie clássico com pedaços de chocolate
Cookie econômico (6 ingredientes
Cookie floresta negra
Gingerbread cookie
Cookie individual
Cookie de iogurte
Cookie de M&M (confeitos de chocolate)
Mega cookies
Melhor cookie do mundo
Mini cookies
Monster cookie.
Muffin de cookie
Cookie de noz pecã
Cookie de Oreo.
Cookie da Pheebs (do seriado FRIENDS!).
Quatro ingredientes, 100 cookies!
Cookie recheado com brigadeiro
Cookie recheado de doce de leite
Cookie red velvet com massa de bolo

Sumário:

Sem forno (cookie power balls)
Torta cookie
Cookie 3 ingredientes. Cookie com Twix
Receitas inéditas:
Cookie de abacate com cacau
Cookie mesclado vulcão
Cookie red velvet recheado com cream-cheese
Snickerdoodle (cookie de canela).

Os 10 segredos do cookie perfeito

Segredo1 –Manteiga Cookies precisam de gordura.

Normalmente usamos manteiga, com pelo menos 80% de lipídios, caso contrário o cookie não será cookie, resultando numa bolacha dura ou quebradiça. Para um cookie clássico, sempre misturamos primeiro os açúcares e a manteiga, na batedeira ou a mão, até virar um creme bem gostoso, cerca de 2 minutos. Isso irá formar ar, o que vai ajudar na textura de um cookie perfeito! É possível encontrar em muitas receitas a substituição da manteiga por outros ingredientes como óleo de côco, purê de maçã ou banana. Esse tipo de troca muitas vezes é por conta de alguma intolerância alimentar, alergias ou porque o consumidor é vegetariano/vegano. Caso sejam esses os motivos, para cada uma dessas substituições os cookies ficarão com uma textura diferente. Adapte a quantidade necessária que agrade o seu paladar. Segredo2 –Massa Evite mexer demais na massa. Siga o passo a passo de mistura dos ingredientes, mas não fique mexendo demais na massa, senão os cookies podem ficar duros. Por isso que em cookies com gotas de chocolate, o chocolate é por último e somente o suficiente para misturar na massa, no máximo umas 4 vezes. Geralmente, dividimos o modo de preparo em 3 partes: manteiga e açúcares, ovo e baunilha, em seguida todos os ingredientes secos e, por último, os complementos como pedaços de chocolate. Quando a receita pedir para levar a massa para geladeira, faça isso! Os sabores ficarão mais intensos e a massa mais fácil para modelar os cookies, ficarão até mais encorpados! Algumas receitas pedem o mínimo de 30 minutos, mas você pode deixar por até 36h!

Caso sejam aqueles cookies de corte, você pode até deixar metade da massa na geladeira enquanto vai cortando os cookies. Fazer por partes é o ideal, é melhor para a massa, para você, e vai resultar em cookies saborosíssimos! Além disso, sempre leve em consideração o clima que está fazendo. Em dias mais quentes, às vezes até a bancada tem que ser resfriada para a massa não ficar molenga, e em dias mais frios, os cookies de corte já não são um problema.

Segredo 3 – Fôrma

Fôrma para levar os cookies para assar é importante sim! Dê preferência para fôrmas de laterais bem baixinhas, isso irá ajudar na circulação de ar. Se possível, também de alumínio claro. Acredite, uma fôrma escura ou de vidro altera o resultado do cookie. Eu sempre gosto de usar papel de forno antiaderente quando faço cookies; não preciso untar, as fôrmas permanecem limpas e até ajuda a manter os cookies em forma enquanto assam. Você também pode usar um tapete culinário de silicone. Não esqueça de deixar um bom espaço entre os cookies e também daslaterais da fôrma, pois elestendem a crescer e aquela bolinha de massa quando se esparramar para formar um cookie vai precisar de espaço. A não ser que a receita diga que eles não crescem, o tamanho que vão para fôrma é o tamanho que ficam, aí tudo bem. Ah! E uma fôrma por fornada! Se você tirar a fôrma quente do forno e já colocar mais cookies para assar, o calor da forma já vai começar a cozinhá-los aí eles vão se esparramar muito mais! Nova fornada, nova fôrma! Porém se não houver nem muitas fôrmas e nem muito tempo, mantenha todos os cookies preparados em folhas de papel de forno antiaderente (dentro da geladeira se estiver muito calor). Assim que uma fôrma sair do forno, aguarde de 3 a 5 minutos para retirada dos cookies, e em seguida, com muito cuidado, transfira a nova folha, já com os cookies, para a fôrma e rapidamente leve-os ao forno.

Segredo 4 – Forno

Sempre pré-aqueça o forno! Tá, mas por quanto tempo? Entre 10 e 15 minutos, não menos de 10 e não mais que 15. Se o seu forno for forte, 10, mais fraco, deixe por 15. A temperatura que a receita pedir, 180 ou 200 graus Celsius. O ideal é manter todos do mesmo tamanho assim eles assam uniformemente. E como fazer isso? Com uma cookie scoop, uma colher de sorvete! Se for possível e você quiser, também pode moldar os cookies com as mãos, e até usar uma balança para garantir que fiquem todos com o mesmo peso. Tenha em mente que cada forno é um forno, tenha ele uma grelha ou duas, você precisa conhecer o seu forno. Isso é importante porque caso ele esteja desregulado, você irá precisar virar a fôrma na metade do tempo, ou invertê-las se estiver usando os dois andares, garantindo assim, uma fornada de qualidade!

Segredo 5 – Receita

Siga a receita! O modo de preparo existe para ser seguido, siga o passo 1, 2, 3. Você já percebeu que nenhuma receita de cookie americano diz: misture tudo? Há um motivo para isso! Siga a receita! E tenha cuidado ao substituir ingredientes. Quando substituímos estamos usando ingredientes com outra composição, são testes, e os resultados podem sair diferentes, isso pode ser bom ou ruim. Você vai estar criando uma outra receita! Portanto, anote tudo, não confie só na sua memória. Para cada alteração ou substituição, anote as medidas, é assim que acabamos criando receitas de cookies perfeitos!

Segredo 6 – Fermento

Algumas receitas pedem fermento químico em pó e outras, bicarbonato de sódio e outras os dois. Como a quantidade desses ingredientes é muito pouca, e caso você use esses ingredientes somente com os cookies, certifique-se de que foram bem armazenados e de que estão dentro da validade! Pacotinhos de fermento ou bicarbonato abertos por muito tempo na geladeira podem logo perder suas propriedades. Tenha certeza de que estão sempre bem fechados, de preferência, guardados no armário, um local fresco e seco.

Segredo 7 – Ovos

Normalmente as receitas não dizem em que temperatura precisam estar os ovos. Mas se os ovos estiverem em temperatura ambiente, ele vai incorporar bem melhor na massa! Portanto, quando for tirar a manteiga da geladeira, já tire os ovos. Caso você esqueça, basta colocá-los em água morna por 15 minutos. Se estiver na dúvida no tamanho do ovo, opte pelos de tamanho médio, e se possível de galinha caipira, as que são criadas no solo, ao ar livre. Somente na hora de usar os ovos, passe-os em água corrente, quebre em uma tigela separadamente para ver se estão bons (ou faça o teste no copo com água, se afundarem estão bons), e adicione-os à receita.

Segredo8 – Sal Algumas pessoas acham estranho colocar sal em doces. Mas se a receita pedir, coloque sim, ele vai ajudar a equilibrar e até ressaltar os sabores! Mas use a medida certa! Por isso que as receitas normalmente pedem manteiga sem sal, porque aí quem vai dosar essa quantidade é você. Se você gostar do sabor doce com salgado, uma dica é: quando levar os cookies ao forno, ou logo que os retirar, salpique uns floquinhos de flor de sal por cima. São floquinhos bem delicados que brincam com o seu paladar quando polvilhados sobre os cookies.

Segredo 9 –Farinha

Como medir a quantidade exata de farinha... use um copo de medidas para ingredientes secos e coloque a farinha, com uma colher ou direto da embalagem mesmo. Eu digo isso porque a farinha deve ficar leve, fofa e não compactada no seu copo de medidas. Não fique batendo o copo na pia, e nem apertando a farinha lá para dentro. Se você fizer isso, vai colocar muito mais farinha e o cookie vai ficar duro. Seja gentil com a sua farinha. Uma balança traz muito mais precisão, mas funciona da mesma forma que o copo de medidas, pese a farinha de leve, ela vai bem fofa e soltinha para dentro da massa dos cookies. Para grandes quantidades, adicione-a aos poucos para a massa ficar bem homogênea.

Segredo 10 – Tempo

As receitas sempre dão variáveis de tempo, pois depende muito do forno de cada um, portanto verifique os cookies no forno quando chegar no tempo mínimo de cozimento e depois acompanhe para saber se já é melhor tirar do forno ou se será preciso atingir o tempo máximo dado na receita. Também é importante dizer que os cookies costumam terminar de assar em temperatura ambiente. Isso mesmo! Costumam sair bem molinhos do forno, por isso ainda aguardamos entre 3 e 5 minutos antes de tirar da forma e passar para uma grelha/grade de resfriamento ou um prato. Cookies que levam cream-cheese ou manteiga de amendoim, geralmente são os que ficam mais tempo esperando serem retirados da fôrma, cerca de 10 minutos. Basta ter paciência. E antes de guardar ou congelar, espere esfriar completamente!

A fórmula mágica dos cookies caseiros. Ingredientes de qualidade fazem a diferença

O primeiro passo é a escolha dos ingredientes, mais especificamente de ingredientes de qualidade. Leve em consideração se for usar manteiga com sal, cada marca traz uma quantidade de sódio diferente, por esse motivo prefira ser você quem decide a quantidade de sal que irá na receita. A manteiga, os ovos, a farinha, todos os ingredientes precisam também estar em temperatura ambiente, exceto em receitas que pedem por manteiga gelada em cubos. Você já conhece os 10 segredos dos cookies perfeitos (falamos sobre isso na seção ovos), então lembre-se sempre de retirar os ingredientes da geladeira ou freezer antes de iniciar a receita, esse é um segredinho que faz muita diferença.

A escolha do açúcar mascavo

Existem diversas marcas de açúcar mascavo e diversos tipos também: claro, escuro, cristal, orgânico. O açúcar mascavo vai trazer aquela textura incrível que os cookies americanos têm. Se for claro ou escuro, ele irá alterar a cor dos cookies também. O açúcar mascavo cristal, pelos cookies ficarem pouco tempo no forno, tende a não derreter, então é possível ver os grãozinhos de açúcar mesmo depois da fornada pronta, mas nada que altere o sabor. gotinhasou pedaços de chocolate?

As gotinhas de chocolate são super práticas e fotogênicas.

As marcas americanas apresentam diversos sabores de gotinhas de chocolate, mas no Brasil não temos tantas opções assim, somente opções de marcas. Já os pedaços de chocolate nos trazem mais margem para abusar da nossa criatividade! Pedaços grandes, médios, pequenos, ao leite, meio amargo, branco, com menta, com café. Além disso, cookies com pedaços de chocolate dão muito mais sabor aos cookies, pois as gotinhas são feitas com chocolate

Cada etapa tem sua função

As receitas dos clássicos cookies americanos possuem um passo a passo bem específico a elas. Primeira etapa misturar manteiga e açúcares. Em seguida ovos e essência. Por último os ingredientes secos. Podem haver pequenas alterações, mas via de regra essas são as etapas básicas, e cada etapa tem a sua função. Imagine misturar todos os ingredientes de uma só vez. Ficaríamos tanto tempo misturando os ingredientes para torna-los homogêneos que acabaríamos desenvolvendo o glúten da farinha, o que não é bom em uma receita de cookies, pois queremos firmeza com maciez. Siga sempre o modo de preparo com atenção.

O forno precisa estar sempre pré-aquecido

Regra básica: nunca leve sua fornada de cookies quando o forno ainda estiver frio. Ele precisa estar previamente pré-aquecido por cerca de 10/15 minutos (dependendo do forno), na temperatura pretendida, para podermos ter uma fornada perfeita de cookies! Além disso, nunca os deixe esfriando em cima do fogão quente, deixe-os distantes de fonte de calor.

Os cookies na assadeira e as suas regras

Falamos sobre isso nos 10 segredos do cookie perfeito e usar a assadeira de maneira correta garante melhores resultados. É o segredo número 3. Laterais baixas, cor clara, forrada com papel de forno antiaderente e o principal: mantenha os cookies distantes uns dos outros, inclusive das laterais da assadeira! Caso não tenha uma assadeira própria para fazer cookies, vire a sua ao contrário, só tome cuidado na hora de retirar do forno!

Como armazenar os cookies?

A melhor maneira de armazenar os cookies depois de prontos é: 1. Esperar esfriar completamente, de preferência sobre uma grade de resfriamento; 2. Guardá-los em potes hermeticamente fechados ou 3. Guardá-los em latas. A validade dos cookies varia entre 3 e 5 dias, depende da receita, dos complementos, do armazenamento, do clima e da região que você mora. Atenção à dica de ouro:se você for comer os cookies no dia seguinte ou dois dias depois, mas gostaria de ter aquela sensação de cookies acabados de sair do forno, leve-os aos micro-ondas por 15 ou 30 segundos e consuma de imediato. Podecongelarcookies? Como? A grande maravilha de fazer cookies é que sim: podemos congelar cookies! E temos duas opções: ou congelar as bolinhas de cookies com a massa ainda crua, ou assá-los e depois de completamente frios, congelá-los. Opção 1: massa crua. Modele os cookies com uma colher de sorvete (para mantê-los do mesmo tamanho), distribua-os em uma bandeja, assadeira, ou prato e leve-os ao freezer por 1h ou 2h. Após esse tempo, você já pode recolhê-los e colocar em um pote bem fechado ou saco hermético próprio para freezer. Dessa forma, se você for retirar somente um ou dois cookies eles não vão estar grudados um no outro, então você consegue ter as unidades separadinhas, evitando pegar um e virem 5 grudados juntos!

Quando for consumir, você pode levá-los direto ao freezer, só será preciso aumentar o tempo de forno em aproximadamente 2 minutos. Particularmente, eu prefiro esperar descongelar um pouco, pelo menos uns 15 minutos, mas o resultado final será o mesmo: cookies saborosíssimos!

34 RECEITAS DE COOKIES AMERICANOS

1. Cookies de abóbora

Os cookies de abóbora são cookies do estilo macio, e você ainda pode incrementar com um chocolatinho ou nozes. Pode até fazer algumas variações e torná-lo vegano! E posso falar? No dia seguinte ficam ainda melhores!

Ingredientes:

1x. farinha de trigo
1c. (chá) canela ½
c. (chá) fermento ¼
c. (chá) sal
1c. (sopa) manteiga derretida (ou mesma medida de óleo de coco)
¾ x. purê de abóbora
½ x. açúcar mascavo (ou mesma medida de mel)
1c. (chá) essência de baunilha (opcional)
Pedaços de chocolate e nozes picadas (opcional)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes secos, e em outra tigela, todos os ingredientes úmidos. Em seguida, misture tudo junto. Leve a massa à geladeira. Em seguida, faça os cookies com a ajuda de uma colher de sorvete. Geladeira: entre 30min à 1h. Forno: 180ºC, 13-17min. Rendimento: 8 cookies de tamanho médio. Segredos: Logo que saírem do forno, coloque um pedaço de chocolate por cima! Essa decoração atrai tanto os olhos quanto o paladar! Ah, e são ótimos para um café da manhã saudável!

2.Bengalas de Natal

As bengalas de Natal ficam lindas! Você pode até colocar na árvore para as crianças se divertirem ao saber que biscoito “dá” em árvore! Ah, e claro, não precisa fazer só no Natal, varie os formatos e faça o ano inteiro!

Ingredientes:

100g açúcar
150g manteiga em temperatura ambiente
280g farinha de trigo
1 ovo
½ c. (chá) essência de baunilha
½ c. (chá) corante alimentício vermelho

Modo de preparo:

Misture a manteiga com o açúcar, em seguida, adicione o ovo e a baunilha, por último a farinha. Separe a massa em duas partes e adicione o corante em uma delas. Embrulhe a massa em plástico filme e leve à geladeira. Enfarinhe sua bancada, faça os rolinhos e trance, uma pontinha pra baixo como uma bengala, e pronto! Enquanto você pré-aquece o forno, mantenha as bengalas na geladeira. Forno quente, e biscoitos frios, ok?
Geladeira: 20 minutos no mínimo. Se você apertar a massa com o dedo e sentir que ela continua mole, deixe por 1h ou 2h.
Forno: 200ºC, 15 minutos, basta dourarem embaixo.
Rendimento: 12 grandes Segredos: Na hora de pegar a massa para fazer os rolinhos, eu sugiro que você faça isso aos poucos que é para manteiga não derreter, caso contrário os biscoitos ficam moles para moldar. Leve a massa à geladeira sempre que necessário.

3.Brookie (cookie de brownie)

Está em dúvida de qual delícia americana você quer fazer? Cookie ou brownie? Que tal um cookie de brownie? Um brookie! Com bastante sabor de chocolate, super macio e molhadinho, e aquela crostinha de chocolate craquelado por cima para arrematar com chave de ouro!

Ingredientes:

Derreta 400g de chocolate com ½ x. de manteiga sem sal (sugiro 300g de meio amargo e 100g de ao leite)
4 ovos 1 ½ x. açúcar
3 c. (chá) essência de baunilha
1 c. (chá) café instantâneo (opcional)
2/3 x. farinha de trigo
½ c. (chá) fermento em pó
¼ c. (chá) sal

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar e a baunilha, ligeiramente. Adicione o café. Acrescente o chocolate derretido. Misture os ingredientes secos e em seguida, misture tudo. Leve à geladeira. Faça os cookies com uma colher de sorvete e leve ao forno. Geladeira: 30 minutos. A massa não pode estar líquida, deve estar parecida com um brigadeiro mole. Deixe mais tempo se necessário. Forno: 180ºC, 10-15 minutos. Seus cookies de brownie vão achatar, portanto, bastante espaço entre eles. De olho no forno para não queimar, quando craquelar por cima e as bordas estiverem secas, está pronto! Aguarde cerca de 10 minutos antes de retirar da assadeira. Rendimento: 15 brookies Segredos: Que tal caprichar na apresentação e salpicar uns floquinhos de flor de sal por cima? Na minha opinião, fica ainda melhor do que você imagina! E quebra o doce do chocolate.

4. Cookie de caneca

Cookie gostoso, rapidíssimo e em porções individuais? Cookie de caneca! Pronto em 1 min. no microondas! Quer mais? Não leva ovos! E leva leite condensado!

Ingredientes:

2 c. (sopa) manteiga bem mole (pode ser óleo de coco)
1 ½ c. (sopa) açúcar mascavo
¼ c. (chá) essência de baunilha
5 c. (sopa) farinha de trigo (= ½ x)
¼ c. (chá) fermento químico em pó
1 c. (sopa) leite (pode ser leite vegetal)
3 c. (sopa) de gotas ou pedaços de chocolate
2 c. (sopa) leite condensado (pode ser sem lactose)

Modo de preparo:

Misture a manteiga com o açúcar, em seguida, acrescente a baunilha e o leite condensado, mexa. Adicione o leite, depois de incorporado, acrescente metade da farinha, mexa e junte a outra metade. Por último o chocolate. Leve ao micro-ondas por 1 minuto. Segredos: para ter certeza que os ingredientes vão estar bem incorporados, misture-os em uma tigela separada e depois passe para caneca. Reserve uns pedacinhos de chocolate para colocar por cima!

5.Cookie de cheesecake de limão

A textura é diferente de todos os cookies que você já comeu! Fica incrível!

Ingredientes:

115g cream cheese
120g manteiga em temperatura ambiente
¾ x. açúcar branco
1 x e 2 c. (sopa) farinha de trigo
50g de gotas/pedaços de chocolate branco
1 c. (sopa) de sumo de um limão Raspas de limão à gosto.

Modo de preparo:

Misture o cream-cheese com a manteiga até ficar homogêneo. Acrescente o açúcar, suco e raspas do limão, mexa bem. Adicione a farinha aos poucos. Por último, os pedaços de chocolate branco. Leve a massa para geladeira. Modele os cookies com uma colher de sorvete, ou duas colheres de sopa, e leve ao forno. Geladeira: 45 min à 2h. Forno: 180ºC, 8-10min. Rendimento: 13 cookies Segredos: Quando retirar do forno, mantenha ele ainda na assadeira por mais 15 minutos, pois embora esteja no formato de cookies ele ainda vai estar super mole, impossível de tirar da assadeira sem desmontar. Mas esse tempo de descanso vai valer cada mordida! Utilize essência de baunilha e/ou cranberry desidratada para variar o sabor!

6. Cookie de chocolate

Essa receita de cookie de chocolate é para agradar os chocólatras de plantão! Cookie de chocolate com pedaços de chocolate, crocante na borda e bem grudentinho, bem chewy, no centro!

Ingredientes:

½ xícara e 2 colheres(sopa) de manteiga
½ xícara de açúcar branco
½ xícara de açúcar mascavo
1 ovo
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara de farinha de trigo
½ xícara de chocolate em pó
1 xícara de gotas/pedaços de chocolate
½ colher (chá) de bicarbonato de sódio uma pitada de sal

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Adicione o ovo e a baunilha, mexa. Incorpore os ingredientes secos e por último o chocolate em pedaços ou gotas. Faça os cookies com a ajuda de uma colher de sorvete e leve ao forno pré-aquecido. Forno: 180ºC, 10-15min. Rendimento: 12 cookies
Segredos: se estiver muito calor no dia que você fizer, leve à geladeira para manteiga voltar a endurecer e depois leve ao forno. Deixe bastante espaço entre eles pois são espaçosos! Varie usando pedaços de chocolate branco e meio amargo!

7. Cookie de chocolate branco

Eu estava à procura de um cookie de chocolate branco que eu realmente dissesse: "Que delícia, quero mais!", e os que eu comprava pronto nas cafeterias não eram exatamente o que eu queria. Claro, tinha que ser O Último Cookie do Pacote para trazer a receita perfeita

Ingredientes:

1 1/4 x. de farinha de trigo
1/2 c. (chá) de bicarbonato de sódio
1/2 c. (chá) de sal
1/2 x. de manteiga em temperatura ambiente
1/2 x. de açúcar mascavo
1/2 x. de açúcar branco
1 c. (chá) de essência de baunilha
1 ovo 1 x. (chá) de chocolate branco em pedaços (ou gotas)

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Adicione o ovo e a baunilha, mexa. Incorpore os ingredientes secos e por último o chocolate em pedaços ou gotas. Faça os cookies com a ajuda de uma colher de sorvete e leve ao forno pré-aquecido. Sempre deixe bastante espaço entre eles na assadeira! Geladeira: Se quiser aquele sabor toffee bem marcante, leve os cookies moldados à geladeira por no mínimo meia-hora e no máximo 24 horas. Vale a pena! Forno: 180ºC, 12-14minutos. Aguarde cerca de 5 minutos antes de retirar da assadeira. Rendimento: 15 cookies Segredos: Experimente acrescentar à massa um punhado de macadâmia triturada. Casamento perfeito para o chocolate branco!

8. Cookie clássico com pedaços de chocolate

O clássico cookie americano: crocante nas bordas, macio no centro, com pedações de chocolate derretido. Infalível, todos amam!

Ingredientes:

½ x açúcar branco
¾ x açúcar mascavo 1c (chá) sal
½ x manteiga derretida 1 ovo 1c (chá) essência de baunilha 1
¼ x farinha de trigo peneirada
½ c (chá) bicarbonato de sódio 100g chocolate ao leite em pedaços 100g chocolate meio amargo em pedaços

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Adicione o ovo e a baunilha, mexa. Incorpore os ingredientes secos e por último o chocolate em pedaços. Leve à geladeira. Faça os cookies com a ajuda de uma colher de sorvete (pode enrolar igual brigadeiro) e leve ao forno pré-aquecido. Diferente das gotinhas, os pedaços de chocolate ficarão bem expostos! Deixe bastante espaço entre eles para eles poderem se esparramar na fôrma, na dúvida, faça um pouco por vez. Aguarde uns 3 minutos antes de movê-los da fôrma para uma grade ou prato, como eles terminam de assar em temperatura ambiente, quando você retirá-los do forno, ainda estarão moles. Geladeira: Quanto mais tempo ficar refrigerado, mais intenso será o sabor! No mínimo, 30 min, no máximo 24h. Forno: 180ºC, 10-14min. Rendimento: 16 cookies Segredos: A mistura de chocolate ao leite com meio amargo fica perfeita! Experimente adicionar também pedaços de chocolate branco, assim você terá cookies com triplo chocolate!

9. Cookie econômico (6 ingredientes)

São poucos ingredientes, rende bastante e por isso é um cookie econômico!

Ingredientes:

Primeiro, derreta em banho-maria 200g chocolate meio amargo com 50g manteiga sem sal.

Massa:

1 lata de leite condensado
1 c (chá) baunilha 2x farinha de trigo
25 pedaços de chocolate branco para rechear

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com o leite condensado até ficar bem homogêneo. Adicione a baunilha. Por último, junte a farinha aos poucos. Leve à geladeira. Retire e recheie. Leve ao forno pré-aquecido. Geladeira: 20 minutos, ou até ponto de enrolar, ou seja, não deve grudar nas mãos. Forno: 180ºC, 12-15 minutos. Basta dourar levemente embaixo. Cuidado para não deixar tempo demais no forno, pois ficarão duros! Rendimento: 25 cookies pequenos Segredos: Varie os recheios, coloque gotinhas de chocolate ou até mesmo passe no granulado!

10. Cookie floresta negra

É uma receita super fácil de fazer e nem precisa levar à geladeira: é massa – cookie – forno!

Ingredientes:

¼ x manteiga sem sal
¾ x açúcar mascavo
1 ovo
1 c (chá) essência de baunilha
1 1/3 x farinha de trigo ¼ x chocolate ou cacau em pó
¼ c (chá) sal
½ c (chá) bicarbonato de sódio
¾ x cerejas maraschino drenadas cortadas em pedaços(+ para decoração)
¾ x gotas de chocolate (+ para decoração)

Modo de preparo:

Bata na batedeira (ou à mão), a manteiga e o açúcar. Em seguida, ovo e baunilha. Separadamente peneire os ingredientes secos e misture-os. Junte todos os ingredientes. Junte as cerejas e o chocolate com uma espátula. Modele os cookies com uma colher de sorvete e leve ao forno pré-aquecido. Forno: 180ºC, asse por 13-15 minutos, deixando bastante espaço entre eles. Aguarde cerca de 3 minutos na assadeira antes de retirá-los. Rendimento: 14 cookies Segredos: Quanto mais cerejas melhor! Lembre-se que elas precisam estar bem sequinhas! Use chocolate de qualidade, evite usar hidrogenado pois não tem sabor. Decore os cookies com cereja e chocolate para ficarem visíveis. Não se preocupe, as cerejas não vão queimar.

11. Gingerbread cookie

Qual é o primeiro cookie que tem a cara do Natal que você consegue pensar? Eu penso nos Gingerbread Cookies ou biscoitos de gengibre (também conhecido como “o biscoito do bonequinho”), imediatamente! Um biscoito repleto de especiarias! É super aromático, cheio de coisa boa, e fica super lindinho depois de cortar no seu formato favorito!

Ingredientes:

1x manteiga amolecida
¾ x açúcar mascavo
¾ x açúcar branco
1 ovo
2 ½ x farinha de trigo
2 c (chá) bicarbonato de sódio
2 c (chá) canela em pó
2 c (chá) gengibre em pó
2 c (chá) noz moscada em pó
1 c (chá) cravo em pó

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares. Em seguida, adicione o ovo. Em outra tigela misture bem todos os ingredientes secos. Misture tudo até ficar homogêneo. Leve a massa embrulhada em filme de PVC à geladeira. Retire, polvilhe um pouquinho de farinha na bancada, estenda a massa, corte os biscoitos e leve ao forno pré-aquecido. Geladeira: Apesar de ser muito fácil de fazer, como essa massa precisa ficar descansando na geladeira por no mínimo 2 h, você precisa se programar. Às vezes, faço no dia anterior, e no dia seguinte só corto e levo ao forno. Pode levar para o freezer também que não tem problema! O truque é a massa estar bem gelada antes de cortar! Forno: 190ºC, cerca de 10 minutos. Eu prefiro cortar eles mais altinhos do que deixar muito fininho, mas fica ao seu gosto. Até 0,5cm de altura de massa fica legal! Rendimento: depende do formato. Segredos: Se estiver muito calor, separe a massa em duas ou quatro partes, enquanto você trabalha com uma parte, o restante permanece na geladeira. Depois de prontos,

12. Cookie individual

Quer um cookie para chamar de seu e não quer dividir? Cookie macio e gostoso para matar a vontade! Porção individual que você faz rapidinho e nem precisa quebrar um ovo!

Ingredientes:

1 c. (sopa) manteiga em temperatura ambiente
1 ½ c. (sopa) açúcar mascavo
1 c. (sopa) açúcar branco
½ c. (sopa) iogurte grego
1 c. (café) essência de baunilha Pitada de bicarbonato de sódio
1 c. (café) fermento em pó
¼ x farinha de trigo
3 c. (sopa) chocolate em pedaços ou gotinhas *opcional:
1 c. (sopa) aveia em flocos

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares. Acrescente o iogurte e a baunilha. Incorpore os ingredientes secos e por último o chocolate. Geladeira: Enquanto pré-aquece, você pode deixar os cookiesjá moldados na geladeira, mas esse passo não é obrigatório. Forno: 180ºC, 10-12min. Ele fica branquinho mesmo, não deixe passar do ponto, só a beiradinha é que fica douradinha. Atenção: quando tirar a assadeira do forno, não retire os cookies! Eles saem bem moles mesmo, vão terminando de firmar em temperatura ambiente. Aguarde entre 5 e 10 minutos, depois está liberada (o), pode comer! Rendimento: 1 ou 2. Segredos: Você pode fazer 1 super único cookie, ou então dividir a massa e fazer 2. Assim você pode até ter 1 cookie de um sabor e 1 cookie de outro sabor, em porções individuais

13. Cookie de iogurte

Essa receita de cookie caseiro com iogurte vai te dar vontade de fazer toda semana! São leves, macios, saborosos e ficam prontos em 30 minutos! E esse é tempo total de início ao término da receita!

Ingredientes:

100g iogurte grego
50g óleo de girassol
80g açúcar
1 c (sopa) mel
1 ovo
220g farinha de trigo
30g de amido
8g fermento químico em pó
60g de gotas ou pedacinhos de chocolate

Modo de preparo:

Misture bem o iogurte, o óleo, o açúcar, o mel e o ovo. Separadamente misture os ingredientes secos. Junte as duas misturas e incorpore o chocolate. Modele os cookies com uma colher de chá e leve-os ao forno pré-aquecido. Geladeira: x Forno: 180ºC, 12-15 minutos, só até darem uma leve dourada por cima. Rendimento: 30 unidades Segredos: se a massa grudar nas mãos para fazer as bolinhas de cookies, basta lavar as mãos e continuar.

14. Cookie de M&M (confeitos de chocolate)

Cookies macios e do estilo crunchy ao mesmo tempo, ou seja, um crek a cada mordida de um M&M (chocolate ou amendoim!), perfeito para as “formiguinhas” de plantão!

Ingredientes:

½ x. manteiga sem sal em temperatura ambiente
½ x. açúcar mascavo
½ x. açúcar branco
1 ovo grande
1 c. (chá) essência de baunilha
1 ¼ x. farinha de trigo
½ c. (chá) bicarbonato de sódio
½ c. (chá) sal
1 x. M&Ms ou similar

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Adicione o ovo e a baunilha, mexa. Incorpore os ingredientes secos e por último os M&Ms. Faça os cookies com a ajuda de uma colher de sorvete (ou duas colheres de sopa) e leve à geladeira por 1h. Em seguida, leve-os ao forno pré-aquecido. Sempre deixe bastante espaço entre eles na assadeira! Geladeira: 1h Forno: 180ºC, aproximadamente 15 minutos. Rendimento: 20 cookies Segredos: Assim que você tirar os cookies do forno, espete alguns M&Ms por cima, alguns são tímidos e teimam em não aparecer.

15. Mega cookies

Que receita deliciosa é a desses Mega Cookies! Rende 2 porções mega, uma para você e a outra para sua cara metade. Mas, claro que você pode ficar com os dois!

Ingredientes:

2½ c. (sopa) manteiga em temperatura ambiente
3 c. (sopa) açúcar mascavo
1 ½ c. (sopa) açúcar branco
½ c. (chá) essência de baunilha
1 gema ¼ c. (chá) bicarbonato de sódio
½ c. (chá) amido de milho (opcional)
½ x. farinha de trigo
6 c. (sopa) gotas/pedaços de chocolate

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Incorpore a gema e a baunilha. Adicione os ingredientes secos e por último os pedaços de chocolate. Divida a massa em duas partes e leve ao freezer. Passado o tempo, leve-os imediatamente ao forno pré-aquecido. Sempre deixe bastante espaço entre eles na assadeira! Geladeira: Freezer por 5, 10 minutos, enquanto o forno pré-aquece. Forno: 180ºC, 10-14minutos. Os Mega Cookies vão sair do forno levemente dourados e bem molinhos, por isso, é importante esperar no mínimo 5 minutos antes de retirar da assadeira, caso contrário, eles vão se desmontar. Espere no mínimo uns 10 minutos antes de comer, assim eles vão estar macios, porém bem firmes. Rendimento: 2 mega cookies Segredos: coloque pedaços de chocolate por cima assim que retirá-los do forno, além de ficarem ainda mais bonitos, eles irão derreter levemente tornando-os irresistíveis!

16. Melhor cookie do mundo!

Aquele tipo de cookie americano do estilo "soft and chewy", bem macio e meio grudentinho, perfeito! É uma receita fácil, rápida, deliciosa!

Ingredientes:

½ xícara de manteiga amolecida
¼ xícara de açúcar branco
½ xícara de açúcar mascavo
½ xícara de farinha de trigo 1 xícara de aveia 1 ovo
½ xícara de gotas de chocolate
2/3 xícara nozes 1 colher (chá) de essência de baunilha
½ colher (chá) de sal
¼ colher (chá) de bicarbonato de sódio

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Adicione o ovo e a baunilha, mexa. Incorpore os ingredientes secos e por último o chocolate em pedaços ou gotas e as nozes. Faça os cookies com a ajuda de uma colher de sorvete e leve ao forno pré-aquecido. Sempre deixe bastante espaço entre eles na assadeira! Geladeira: x Forno: 180ºC, 10-15min. É importante esperar no mínimo 5 minutos antes de retirar da assadeira, caso contrário, eles vão se desmontar. Rendimento: 18 cookies Segredos: A aveia e as nozes ajudam a manter os cookies bem altos, quanto mais massa, mais alto. Se preferir achatados, pressione com os dedoslevemente no meio deles antes de irem ao forno.

17. Minicookies

Vou ser sincera: você vai comer todos eles sem perceber! Essa é a maravilha dos mini cookies! Fora o fato de que a receita não leva ovo e leva leite condensado! Essa receita é a mesma receita utilizada para fazer o cookie de caneca! Super versátil, né?

Ingredientes:

2c. (sopa) manteiga bem mole
1 ½ c. (sopa) açúcar mascavo
¼ c. (chá) essência de baunilha
5c. (sopa) farinha (= ½ xícara)
¼ c. (chá) fermento em pó
1c. (sopa) leite
3c. (sopa) pedacinhos de chocolate
2c. (sopa) leite condensado

Modo de preparo:

Comece misturando manteiga e açúcar. Depois acrescente o leite e mexa bem. Junte os ingredientes secos, dê uma leve misturada e adicione o leite condensado. Por último, o chocolate. Faça os mini cookies com o auxílio de duas colheres de chá. Geladeira: x Forno: 180ºC, 8-12 minutos. Rendimento: 15 mini cookies. Segredos: Use granulado e faça formigueiro! Com frutos secostambém ficam perfeitos!

18. Monster cookie

Que delícia que é fazer e comer os Monster Cookies! Uma massa que fica leve, macia, supersaborosa e cheia de coisa boa! Esses cookies correm um sério risco de se tornarem os seus cookies preferidos!

Ingredientes:

115g (½ x) manteiga em temperatura ambiente
135g (¾ x) açúcar mascavo
1 c. (chá) essência de baunilha
1 ovo
180g (¾ x) manteiga de amendoim
70g (½ x) farinha de trigo
½ c. (chá) bicarbonato de sódio
1 c. (chá) amido de milho 100g (1x) aveia
100g (½ x) M&Ms 75g
(½ x) gotas de chocolate (opcional)

Modo de preparo:

Misture bem a manteiga com o açúcar, em seguida, adicione o ovo e a baunilha. Adicione a manteiga de amendoim e mexa até ficar homogêneo. Separadamente misture os ingredientes secos. Junte tudo. Por último, acrescente os confeitos e as gotas de chocolate. Geladeira. Faça as bolinhas de cookies, dê uma leve pressionada por cima e leve-os ao forno. Geladeira: mínimo 1h. Forno: 180ºC, 12 minutos. É importante esperar no mínimo 5 minutos antes de retirar da assadeira, caso contrário, eles vão se desmontar. Rendimento: 15 cookies Segredos: coloque M&Ms por cima assim que saírem do forno para ficarem bem enfeitados!

19. Muffin de cookie

Para essa receita, nós vamos fazer os muffins e antes deles terminarem de assar, vamos acrescentar a cobertura, portanto, atenção na cozinha e no forno!

Ingredientes muffin:

½ x manteiga amolecida (-1 c sopa)
4c (sopa) açúcar
5c (sopa) açúcar mascavo
1 ovo
½ c (chá) essência de baunilha
1 x + 2c (sopa) farinha de trigo
½ c (chá) bicarbonato de sódio
½ c (chá) sal

Ingredientes cobertura de cookie:

5c (sopa) açúcar mascavo
1 ovo 1/3 c (chá) sal
¾ x gotas de chocolate
½ nozes picadas (opcional)

Modo de preparo:

Transforme a manteiga e os açúcares em um creme. Acrescente o ovo e a baunilha. Misture os secos e adicione aos poucos à mistura. Coloque entre 1-2 colheres de sopa da massa em cada forminha, só até a metade. Asse em 180 graus por 10 minutos ou até as bordas estarem levemente douradas. Para o recheio, misture bem todos os ingredientes, até ficar clarinho (4min) exceto o chocolate. Depois, adicione o chocolate. Retire os muffins do forno, acrescente 1 c (sopa) de cobertura em cada um. Asse por mais 12-14 minutos ou até dourarem. Deixe esfriar por uns 10 minutos, antes de retirá-los da assadeira. Geladeira: x Forno: 180ºC, 10min+12min Rendimento: 10 muffins em uma forma de 5,2 x 3cm Segredos: Use 2 formas de papel de cupcake/muffin para que fiquem menos oleosas, na hora de presentear alguém ou vender, coloque mais uma forminha. Se for comer no dia seguinte, sugiro que aqueça por 10 segundos no microondas. Vai parecer que você acabou de fazer!

20. Cookie de noz pecã

Nos Estados Unidos brown butter, na França beurre noisette, e aqui chamo esse processo de manteiga dourada! O grande segredo desse cookie! Acredite, dá um toque de caramelo toffee,sabe? O aroma que a massa fica é sensacional! E aí, você junta a isso a noz pecã! Ah, que finesse!

Ingredientes:

1 x manteiga sem sal
1 x açúcar mascavo
½ x açúcar branco
2 ovos
2c (chá) essência de baunilha
2 ¼ x farinha de trigo
2 ½ c (sopa) amido de milho
1 c (chá) sal
1 c (chá) bicarbonato de sódio
1 c (chá) canela em pó
1 ¼ x nozes pecã picadas

Modo de preparo:

1ª etapa: fazer a manteiga dourada [brown butter]: leve a manteiga para derreter em uma panela de cor clara, mexendo de vez em quando, em fogo médio, até começar a dourar. Desligue. Cuidado para não passar do tempo e queimar! 2ª etapa: tostar as nozes pecã: passo opcional, mas que vale a pena! Toste as nozes na mesma panela que derreteu a manteiga, com mais ½ c de sopa de manteiga, assim você aproveita todo e qualquer resquício de manteiga! 3ª etapa: creme de manteiga: adicione os açúcares à manteiga. Assim que estiver misturado, junte os ovos e a baunilha. A manteiga não pode estar quente demais para não cozinhar os ovos! 4ª etapa: ingredientes secos: misture todos. 5ª etapa: finalizar a massa: incorpore todos os ingredientes e por último acrescente as nozes. 6ª etapa: Geladeira. Em seguida, modele os cookies e leve-os ao forno. Geladeira: 2h à 48h. Acima de 2h, aguarde alguns minutos apósretirar da geladeira para poder modelá-los. Quanto maior o tempo na geladeira, mais intenso o sabor!

Forno: 200ºC, entre 9 e 12 minutos. Não ultrapasse o tempo pois ficarão secos. Aguarde 5-10 minutos antes de retirá-los da assadeira pois terminarão de assar em temperatura ambiente e ainda estarão molinhos ao saírem do forno. Rendimento: 16 cookies Segredos: “queimar” a manteiga! Você pode sim fazer somente com a manteiga amolecida, mas essa manteiga dourada traz um sabor e aroma muito especial! Ninguém vai adivinhar o seu segredo

21. Cookie de Oreo

Oreo já é uma delícia, qualquer coisa que leve Oreo fica uma delícia, pedaços de Oreo crocantes em cookies... yum! Receita fácil e rápida, pois a massa não precisa descansar e nem ir para geladeira, é só fazer, forno e comer! Assim, quentinhos, recém-saídos do forno...

Ingredientes:

½ x. manteiga em temperatura ambiente
6 c. (sopa) açúcar mascavo
6 c. (sopa) açúcar branco
1 ovo
1 ¼ x. farinha
1 c. (chá) essência de baunilha
½ c. (chá) bicarbonato de sódio
½ c. (chá) sal
12 Oreos clássicas quebradas (ou similar)

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Adicione o ovo e a baunilha, mexa. Incorpore os ingredientes secos e por último os biscoitos Oreo. Modele com uma colher de sorvete e leve ao forno pré-aquecido. Geladeira: x Forno: 180ºC, 10 minutos. Nunca tire os cookies da assadeira assim que saírem do forno! Aguarde uns 5 minutos em temperatura ambiente até o centro do cookie firmar. Rendimento: 12 cookies Segredos: você pode descartar o recheio dos biscoitos e adicionar aos cookies só a parte crocante mesmo, lembrando que dessa forma os cookies ficam menos doces.

22. Cookie da Pheebs (do seriado FRIENDS!)

Lembra do episódio em que a Monica pede a receita dos cookies da Pheebs de presente de casamento? Totalmente TOP SECRET? Bom, nesse episódio descobrimos que a receita não era tão secreta assim... então eu fui atrás e trouxe aqui para O Último Cookie do Pacote! Eu sei que o Joey não gosta de compartilhar comida, mas se você convidar os seus FRIENDS da vida real para fazer e comer os cookies da Pheebs, tenho certeza de que será muito mais divertido!

Ingredientes:

2 ¼ x. farinha de trigo
¾ x. açúcar branco
¾ x. açúcar mascavo
1 x. manteiga temperatura ambiente
2 ovos
2 x. gotas de chocolate
1 x. nozes em pedaços pequenos
1 c. (chá) essência de baunilha
1 c. (chá) bicarbonato de sódio
1 c. (chá) sal Dicas da Monica:
1 c. (chá) noz moscada (opcional) ou 1 c. (sopa) raspas de laranja (opcional)

Modo de preparo:

Junte os ingredientes secos. Separadamente, misture a manteiga com os açúcares e a baunilha até virar um creme. Adicione os ovos. Incorpore aos poucos à essa mistura os ingredientes secos. Por último as gotas de chocolate e nozes. Modele com uma colher de sorvete e leve ao forno pré-aquecido. Geladeira: x Forno: 180ºC, aproximadamente 10 minutos. Nunca tire os cookies da assadeira assim que saírem do forno! Aguarde uns 5 minutos em temperatura ambiente até o centro do cookie firmar. Rendimento: 16 cookies Segredos: Se estiver muito calor no dia que for fazer, leve os cookies à geladeira por meia hora antes de levá-los ao forno. Capriche nas gotinhas de chocolate depois que fizer as bolinhas, caso contrário, as gotinhas somem, porém, o cookie continua igualmente delicioso

23. Quatro ingredientes, 100cookies!

Com essa receita de 4 ingredientes (ok, 5 ingredientes, mas pode usar farinha com fermento, portanto 4) mas pode até virar 3 ingredientes caso você elimine o açúcar, você consegue fazer 100 mini cookies, acrescentando o sabor que quiser! Gastando pouco, rendendo muito, formato de cookie ou usando cortadores. 1001 possibilidades!

Ingredientes base:

200g manteiga
½ x açúcar branco (pode ser omitido)
1 lata de leite condensado
4 ¼ x farinha de trigo (mais se necessário) ½ c (sopa) fermento químico em pó
Sabores à gosto

Modo de preparo:

Bata na batedeira a manteiga com o açúcar até ficar homogêneo. Adicione o leite condensado. Junte à mistura o fermento e a farinha aos poucos, 1 xícara por vez. À partir da 3 xícara, comece a misturar a massa com uma espátula para ir sentindo a textura da massa, ela não deve grudar nas mãos quando for fazer as bolinhas de cookies. Caso vá fazer de um único sabor, deverá ser o último ingrediente a ser acrescentado. Sugiro dividir a massa em 4 partes e utilizar 4 sabores diferentes, por exemplo: 1 gotas de chocolate, 2 amendoim, 3 granulado colorido, 4 frutos secos. Faça as bolinhas de cookies e leve ao forno. Geladeira: ou freezer somente para utilizar a massa com cortadores, aproximadamente 1h. A massa crua pode permanecer no freezer por 1 mês. Forno: 180ºC, 8/15min, basta estarem dourados embaixo. Rendimento: 100 mini cookies (½ colher sopa de massa crua) Segredos: Atenção ao tempo de forno! Quando estiverem dourados embaixo, já estão no ponto, mesmo que saiam macios do forno. Se saírem totalmente firmes, ficarão muito duros ao esfriarem! Mais altos, mais macios, mais baixos, mais crocantes.

24. Cookie recheado com brigadeiro

Mais uma receita de cookie muito fácil de fazer e dessa vez o cookie não leva açúcar mascavo. Também não leva fermento, os 2 ovos já vão deixar ele bem fofo! Para começar, faça o seu MELHOR brigadeiro! Enrolar ou não, fica a seu critério, mas tem que estar geladinho para ficar fácil de colocar dentro do cookie.

Ingredientes do cookie:

100g manteiga
135g açúcar branco
2 ovos
1 c. (chá) essência de baunilha

Modo de preparo:

Geladeira: só o brigadeiro. Forno: 180ºC, 10 minutos. 2 x. farinha de trigo 1 c. (chá) bicarbonato de sódio ½ x. gotas de chocolate (ou granulado) Rendimento: entre 25 e 30 cookies, depende do tamanho. Portanto, uma lata de leite condensado para fazer o brigadeiro rende o suficiente! Segredos: Sabe com o quê que esses cookies combinam muito bem? Sorvete! Fiz uma vez sorvete de café e coloquei esse cookie por cima! Sem palavras!

25. Cookie recheado de doce de leite

Eu inventei um sabor de cookie ma-ra-vi-lho-so! É bom demais! É orgásmico! E ainda por cima, fiz recheado com doce de leite! Essa criação deu tão certo que eu declaro que dia 03 de maio (dia que fiz esse cookie) seja o DIA MUNDIAL DO COOKIE FEITO EM CASA!

Ingredientes:

½ x manteiga amolecida
¼ x açúcar branco
½ x açúcar mascavo
½ x + 1 c (sopa) farinha de trigo
1 ovo
1 c (chá) essência de baunilha
½ c (chá) sal
¼ c (chá) bicarbonato de sódio
½ x bolacha Maria triturada em pedaços
¾ x aveia 1 c (chá) café solúvel (se o café for muito forte, use ½)
Doce de leite à gosto para rechear (usei meia lata)

Modo de preparo:

Antes de começar a fazer a massa de cookie, “modele” com duas colheres de chá “gotonas” de doce de leite e leve para o freezer, só para ficar mais fácil de rechear, não precisa congelar por completo. Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Acrescente o ovo e a essência, misture. Misture todos os ingredientes secos separadamente, e em seguida, junte tudo. Com o auxílio de uma colher de sorvete, pegue um pouco da massa, coloque um pouco do doce de leite no centro e cubra com mais massa. Lembre-se de deixar bastante espaço entre os cookies na assadeira. Geladeira: Depois que a massa estiver pronta, recheie os cookies e leve à geladeira, por no mínimo 15 minutos enquanto o forno está pré-aquecendo. Pessoalmente, prefiro no mínimo 30 minutos de geladeira e no máximo 2 horas para essa receita. Forno: 180ºC, 8-10min, até as bordas estarem douradas. Eles vão sair do forno bem moles. Espere! Eles vão terminar de assar, só retire da assadeira, após uns 5 minutos no mínimo. Rendimento: 9 cookies recheados Segredos: garantia de cookies altos e macios, cortesia da aveia e bolacha Maria!

26. Cookie red velvet com massa de bolo

Cookie red velvet recheado com brigadeiro tradicional e brigadeiro de leite Ninho e ainda é a receita maisfácil que tem, porque a gente vai fazer com massa de bolo pronto!

Ingredientes:

1 caixa de massa de bolo pronto sabor RED VELVET
2 ovos
¼ x óleo Para o recheio: Faça o seu melhor brigadeiro!
1 lata de leite condensado
1 c (sopa) manteiga ou margarina
2 c (sopa) chocolate em pó
Para o brigadeiro de leite Ninho, basta substituir o chocolate em pó por leite Ninho em pó.

Modo de preparo:

Primeiro faça as bolinhas de brigadeiro e leve ao freezer. Elas precisam estar bem geladas e firmes para poder rechear. Misture a massa de bolo pronta com os ovos e o óleo. Leve a massa à geladeira. Em seguida, com o auxílio de uma colher de sorvete, pegue um pouco da massa, coloque um pouco do recheio no centro e cubra com mais massa. Coloque-os na assadeira e achate-os levemente só para “perderem” o formato bolinha. Lembre-se de deixar bastante espaço entre os cookies na assadeira que deverá estar forrada com tapete de silicone ou papel antiaderente. Geladeira: 45min ou freezer 15min. Esse tempo pode variar, a massa só precisa estar mais firme. Forno: 180ºC, 10 a 12 minutos. Aguarde 5 minutos antes de retirar da assadeira, coloque sobre uma grade de resfriamento para esfriar por igual, se possível. Rendimento: 16 cookiesrecheados. Segredos: faça recheado ou não. Se quiser use gotas de chocolate!

27. Sem forno(cookie powerballs)

Cookie balls, power balls, sem forno! Uma misturinha básica que depois que você pega o jeito pode criar variações mil!

Ingredientes base:

Manteiga de amendoim à gosto.
Aveia em flocos à gosto.
Sabores: acrescente frutos secos triturados em pequenos pedaços, cacau em pó, coco ralado, gotas de chocolate, açúcar mascavo, gergelim etc.

Modo de preparo:

Misture os ingredientes base até quase dar liga. Acrescente os sabores complementares que quiser à gosto e enrole em bolinhas como um brigadeiro.
Geladeira: para prolongar a validade por prazo indeterminado.
Forno: x Rendimento: depende da quantidade.
Segredos: prático, rápido e simples. Tenha sempre em casa para beliscar, para ter na bolsa, para um pré-treino ou para matar a vontade de um docinho.

28. Torta cookie

Se cookie já é bom, imagina uma torta de cookie recheada de Nutella! Pode compartilhar essa receita com todos que você ama! Eles vão te agradecer para sempre!

Ingredientes:

½ x manteiga amolecida (120g)
½ x açúcar mascavo (100g)
1/3 x açúcar branco (90g)
2 c. (chá) extrato de baunilha
1 ovo grande
1 x. farinha de trigo (130g)
½ c (chá) bicarbonato de sódio
1/3 c (chá) sal ½ x pedaços de chocolate ou gotinhas (75g)
2 c. (sopa) Nutella [à gosto]

Modo de preparo:

Forre uma fôrma com aro de 22cm com papel antiaderente. Misture a manteiga com os açúcares e a essência até virar um creme. Acrescente o ovo. Adicione todos os ingredientes secos. Por último o chocolate. Deixe metade do chocolate reservado para jogar por cima da torta. Espalhe metade da massa da torta na assadeira. Espalhe a Nutella ou creme de avelãs similar. A Nutella precisa estar em temperatura ambiente para espalhar melhor, se for preciso, aqueça-a por alguns segundos no microondas. Deixe cerca de um ou dois dedos de distância das bordas da assadeira. Finalize com o restante da massa e jogue os pedaços de chocolate restantes por cima.
Geladeira: x Forno: 180ºC, 25-30 minutos; se quiser uma torta firme acrescente 10 minutos. Após retirar do forno, aguarde 10 minutos antes de servir. Rendimento: 1 torta 22cm.
Segredos: experimente com sorvete!

29. Cookie 3 ingredientes

Cookie 3 ingredientes vapt-vupt! Um arraso para o café da manhã ou para lancheirinha da escola!

Ingredientes:

1 banana bem madura Aveia em flocos finos que baste
Gotas de chocolate ou nibs de cacau ou passas à gosto

Modo de preparo:

Amasse bem a banana até virar uma pasta. Junte a aveia até ser possível fazer bolinhas com o auxílio de duas colheres de chá. Junte as gotinhas de chocolate à gosto. Geladeira: x Forno: 180ºC, 6min + 5 min esperando esfriar em temperatura ambiente. Rendimento: 15 mini cookies (receita com 1 banana) Segredos: para ter menos gosto de banana, adicione 1c (chá) de essência de baunilha ou 1 c (sopa) de manteiga de amendoim.

30. Cookie com Twix

Se cookies já são uma delícia e barras de Twix também, imagina Cookies com Twix! Essa massa amanteigada de cookies é super versátil e muito fácil de fazer, leva somente 5 ingredientes e não leva ovos! É importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente, e o açúcar e farinha previamente peneirados. Porém, se estiver muito calor no dia que você for fazer esses cookies, leve as barras de Twix à geladeira antes de picá-las para o chocolate não derreter.

Ingredientes:

1 x. (230g) manteiga sem sal (uso metade com sal e metade sem sal)
1 x. (125g) açúcar de confeiteiro
1 c. (chá) de essência de baunilha
2 ¼ x. (315g) farinha de trigo
1 x. (150g) Twix cortados em pedaços pequenos (cerca de 4 barras médias)

Modo de preparo:

Misture a manteiga com uma espátula só até ficar cremosa. Adicione o açúcar e a essência, misture para virar um creme. Acrescente a farinha aos poucos. Por último, os pedacinhos de Twix. Geladeira. Corte os cookies na medida de um dedo. Forre a forma com papel manteiga. Embora os cookies não cresçam, pois não levam fermento, deixe um pequeno espaço entre eles. Leve ao forno. Geladeira: Embrulhe e leve à geladeira em formato de rolo por no mínimo 1h. Você pode fazer os cookies de uma vez ou ir cortando os cookies aos poucos, pois como não leva ovos, não há problema se a massa ficar até 7 dias na geladeira. Forno: 180ºC, +/- 15min, até ficar levemente dourado. Ao retirar do forno, espere esfriar por 2 motivos. Um, eles vão estar molinhos e podem quebrar ou, claro, queimar seus dedos. Dois, o caramelo do Twix vai sair derretendo, e ninguém quer se queimar com caramelo quente. Rendimento: 20 cookies Segredos: Substitua o Twix por bagas de cranberry!

Receitas inéditas 31.

Cookie de abacate com cacau

Ingredientes:

100g abacate maduro (+/- meio abacate)
1 ovo
1c (chá) essência de baunilha
½ x (chá) açúcar mascavo
¼ x (chá) cacau em pó
¼ c (chá) sal
1 c (chá) bicarbonato de sódio
½ x (chá) farinha de trigo
¼ x (chá) gotas de chocolate (opcional)

Modo de preparo:

Amasse bem o abacate até ficar bem liso (sem nenhum pedaço) ou utilize o processador. Acrescente o ovo, o açúcar e a essência. Adicione o cacau, sal e bicarbonato. Por último a farinha. Depois de tudo bem misturado adicione as gotinhas caso vá usar. Com uma colher de sorvete ou duas colheres de sopa, disponha bolas de massa em uma assadeira forrada com tapete de silicone ou papel antiaderente e leve ao forno. Forno: 180ºC, 8-10min.

32. Cookie mesclado vulcão

Ingredientes:

1 ovo
3c (sopa) manteiga de amendoim
2 ½ x farinha de trigo
¾ c (chá) bicarbonato de sódio
1x (chá) açúcar mascavo
¾ x (chá) açúcar branco
3c (sopa) cacau em pó
¾ c (chá) sal 1 c (chá) essência de baunilha
1 x manteiga
8 pedaços de chocolate para rechear

Modo de preparo:

Misture a manteiga com os açúcares até virar um creme. Acrescente o ovo e a essência, misture. Adicione a farinha. Separe a massa em duas partes: em uma delas, acrescente a manteiga de amendoim e na outra o cacau em pó, misture até ficar homogêneo. Embrulhe e leve as duas partes à geladeira. Retire da geladeira e estique as duas massas. Não precisa deixar muito fina. Coloque uma em cima da outra e enrole como um rocambole. Corte medalhões da massa e abra esses medalhões com um rolo sobre uma superfície enfarinhada, como se fosse uma pizza. Coloque um pedaço de chocolate e cubra com outro medalhão aberto, una bem as bordas para evitar que o chocolate derreta e vaze. Leve ao forno.
Geladeira: 1h Forno: 180ºC, cerca de 9 minutos.

33. Cookie red velvet recheado com cream-cheese

Ingredientes:

100g manteiga amolecida
120g açúcar branco
10g cacau em pó
1 ovo
200g farinha de trigo
½ c (chá) fermento em pó
2 gotas de corante vermelho
Para o recheio: 200g cream cheese
100g açúcar confeiteiro 1 c (chá) limão

Modo de preparo:

Misture a manteiga com o açúcar até virar um creme. Acrescente o ovo e o corante, misture. Adicione osingredientessecos. Se a massa estiver muito mole, leve à geladeira até firmar. Com uma colher de sorvete disponha bolas de massa em uma assadeira forrada com tapete de silicone ou papel antiaderente e leve ao forno. Para o recheio basta misturar tudo. Após retirar os cookies do forno, espere esfriar completamente. Recheie com o creme de cream cheese açucarado entre dois cookies red velvet e aproveite! Forno: 180ºC, cerca de 9 minutos.

34. Snickerdoodle (cookie de canela)

Ingredientes:

100g manteiga amolecida
1c (chá) essência de baunilha
½ x (chá) açúcar branco
2c (sopa) açúcar mascavo
1 ovo 1c (chá) canela em pó
1 ½ x (chá) farinha de trigo
1c (chá) bicarbonato de sódio
¼ c (chá) sal Para cobertura:
¼ x (chá) açúcar branco + 1c (sopa) canela em pó

Modo de preparo:

Misture a manteiga com a essência até ficar homogêneo. Acrescente os açúcares. Em seguida, o ovo, misture. Adicione os ingredientes secos peneirados. Leve à geladeira até firmar. Retire e faça bolinhas de massa do tamanho de uma bola de ping-pong, enrole cada uma delas na misturinha de açúcar e canela (cobertura) e leve ao forno. Forno: 180ºC, entre 10 e 12 minutos.