Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE COOKIE

Receitas de Cookie



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS 03
DIREITOS AUTORAIS 04
COOKIE CROCANTE RECHEADO COM NUTELLA 05
COOKIE DE CHOCOLATE 07
COPINHO DE COOKIE RECHEADO 09
COOKIE GIGANTE DE BRIGADEIRO 11
COOKIE MESCLADO 13
COOKIE DE UVA-PASSAS 14
COOKIE DE MAÇÃ 15
COOKIE DE AVEIA COM CHOCOLATE 17
COOKIE DE AVEIA COM CHOCOLATE BRANCO 18
COOKIE COM CONFEITO COLORIDO 19

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas dos cookies.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de seus cookies, o ideal é que seja colocado na geladeira.

Validade: na geladeira guardando numa vasilha com tampa os cookies tem a validade de 30 dias, já em temperatura ambiente tem a validade de 3 dias.

Comercialização: é importante colar etiquetas com a data de validade e fabricação nos cookies.

DIREITOS AUTORAIS

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão
livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão
sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela
utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

Cookie Crocante Recheado com Nutella 1/2



40m à 1:40h

16 porções

Ingredientes

. 120g de Nutella
. 150g de manteiga em temperatura ambiente
. 2/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1/3 de xícara (chá) de açúcar
. 1 ovo
. 2 gemas
. 1 colher (café) de essência de baunilha
. 2 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
. 80g de gotas de chocolate

Modo de Fazer

1- Coloque a Nutella, às colheradas, em um prato e leve à geladeira por 1 hora.
2- Em uma tigela, misture a manteiga com os açúcares até formar uma pasta.
3- Junte o ovo, as gemas, a essência, a farinha e misture, aos poucos, mexendo até formar uma massa homogênea.
4- Acrescente as gotas de chocolate e misture delicadamente. Abra uma porção da massa nas mãos, coloque uma porção de Nutella e feche, modelando bolinhas.

Cookie Crocante Recheado com Nutella 2/2



40m à 1:40h

16 porções

Ingredientes

. 120g de Nutella
. 150g de manteiga em temperatura ambiente
. 2/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1/3 de xícara (chá) de açúcar
. 1 ovo
. 2 gemas
. 1 colher (café) de essência de baunilha
. 2 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
. 80g de gotas de chocolate

Modo de Fazer

5- Repita o procedimento até terminar a massa e disponha, uma ao lado da outra, em uma fôrma grande forrada com papel-manteiga.
6- Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até firmar.

Cookie de Chocolate 1/2



40m à 1:40h

80 porções

Ingredientes

. 4 ovos
. 1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal em temperatura ambiente
. 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
. 1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1 pitada de sal
. 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
. 2 colheres (chá) de essência de baunilha
. 7 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 700g de chocolate meio amargo picado
. Farinha de trigo para polvilhar
. Óleo para untar

Modo de Fazer

1- Deixe os ovos e a manteiga fora da geladeira até obter textura de pomada. Coloque a manteiga em uma vasilha com os açúcares e bata com uma colher de pau até misturar.
2- Adicione os ovos, o sal, o bicarbonato, a essência e misture. Acrescente a farinha peneirada, aos poucos, mexendo até obter uma textura homogênea.
3- Coloque o chocolate e mexa somente para misturar.
4- Disponha a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada e forme dois rolos com 5cm de diâmetro.

Cookie de Chocolate 2/2



40m à 1:40h

80 porções

Ingredientes

. 4 ovos
. 1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal em temperatura ambiente
. 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
. 1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1 pitada de sal
. 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
. 2 colheres (chá) de essência de baunilha
. 7 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 700g de chocolate meio amargo picado
. Farinha de trigo para polvilhar
. Óleo para untar

Modo de Fazer

5- Corte em fatias de 1,5 cm e distribua em uma fôrma untada, deixando espaço para crescerem.
6- Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até o biscoito firmar na lateral e o miolo continuar levemente mole.
7- Deixe esfriar, retire com uma espátula e guarde em recipiente fechado por até 7 dias. Sirva.

Copinho de Cookie Recheado 1/2



40m à 1:40h

08 porções

Ingredientes

. 150g de manteiga em temperatura ambiente
. 2/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1/3 de xícara (chá) de açúcar
. 1 ovo
. 2 gemas
. 1 colher (café) de extrato de baunilha
. 1 pitada de sal
. 2 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
. 100g de gotas de chocolate ao leite
. Confeitos de chocolate para decorar
. 1 xícara (chá) de Nutella
. 150g de chocolate meio amargo derretido
. 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de Fazer

1- Em uma tigela, misture a manteiga e os açúcares até formar uma pasta. Adicione o ovo, as gemas, a baunilha, o sal e misture até incorporar.
2- Junte a farinha de trigo, aos poucos, mexendo até formar uma massa homogênea. Não é necessário misturar muito. Acrescente as gotas de chocolate e misture delicadamente para incorporar.
3- Pegue porções da massa e ajeite dentro de forminhas para bolinhos, apertando com os dedos para formar uma casquinha. Leve ao congelador por 1 hora.

Copinho de Cookie Recheado 2/2



40m à 1:40h

08 porções

Ingredientes

. 150g de manteiga em temperatura ambiente
. 2/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1/3 de xícara (chá) de açúcar
. 1 ovo
. 2 gemas
. 1 colher (café) de extrato de baunilha
. 1 pitada de sal
. 2 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
. 100g de gotas de chocolate ao leite
. Confeitos de chocolate para decorar
. 1 xícara (chá) de Nutella
. 150g de chocolate meio amargo derretido
. 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de Fazer

4- Retire, forre o interior com papel-manteiga e preencha com papel-alumínio para que os copinhos não desmanchem enquanto assa.
5- Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até firmarem. Retire, desinforme e deixe esfriar.
6- Misture bem os ingredientes do recheio até formar um creme e coloque em um saco de confeiteiro. Recheie os copinhos, decore com confeitos e sirva em seguida.

Cookie Gigante de Brigadeiro 1/2



40m à 1:40h

08 porções

Ingredientes

. 1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
. 1 xícara (chá) de açúcar
. 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1 colher (chá) de essência de baunilha
. 1/2 de xícara (chá) de chocolate em pó
. 5 ovos
. 2 e 1/2 de xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 colher (chá) de fermento em pó químico
. 300g de chocolate meio amargo picado
(CONTINUAÇÃO DOS INGREDIENTES NA OUTRA PÁGINA)

Modo de Fazer

1- Em uma tigela, misture a manteiga, o açúcar, o açúcar mascavo, a essência de baunilha e o chocolate em pó.
2- Adicione os ovos e misture. Acrescente a farinha, aos poucos, até formar uma massa homogênea. Junte o fermento em pó e misture novamente.
3- Adicione o chocolate meio amargo e misture.
4- Despeje a massa em 2 fôrmas de 20cm de diâmetro forradas com papel-manteiga e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até que estejam levemente dourados.
5- Retire, deixe amornar e desinforme.

Cookie Gigante de Brigadeiro 2/2



40m à 1:40h

08 porções

Ingredientes

. Chocolate ao leite picado para decorar
. 1 lata de leite condensado
. 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
. 2 colheres (sopa) de manteiga
. 1/2 caixa de creme de leite (100g)

Modo de Fazer

6- Para o recheio, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o chocolate e a manteiga, mexendo até engrossar. Desligue, misture com o creme de leite, misture e deixe esfriar.
7- Coloque um disco de cookie em uma travessa, espalhe o recheio por cima e cubra com o outro disco de cookie. Decore com chocolate.

Cookie Mesclado



40m à 1:40h

15 porções

Ingredientes

. 1 xícara (chá) de farinha de trigo
. 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
. 1 colher (chá) de fermento em pó
. 1 xícara (chá) de gotas de chocolate ao leite
. 200g de chocolate meio amargo picado
. 3 colheres (sopa) de manteiga
. 2 ovos
. 1/2 xícara (chá) de açúcar
. Açúcar cristal e açúcar de confeiteiro para passar

Modo de Fazer

1- Em uma tigela, peneire a farinha, o chocolate e o fermento. Misture as gotas de chocolate e reserve.
2- Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria e misture com os ovos e o açúcar, usando um batedor manual.
3- Junte à mistura de farinha até homogeneizar, embrulhe em filme plástico e leve ao congelador por 30 minutos.
4- Modele bolinhas, passe por açúcares e coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga, deixando espaço entre elas.
5- Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Deixe esfriar e sirva.

Cookie de Uva-Passas



40m à 1:40h

40 porções

Ingredientes

. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1/2 colher (chá) sal
. 1 colher (chá) de canela em pó
. 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
. 1 xícara (chá) de uvas-passas pretas sem sementes
. 1 xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
. 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1 ovo
. 1 colher (chá) de essência de baunilha
. 1/4 de xícara (chá) de leite

Modo de Fazer

1- Em uma tigela, peneire a farinha, o sal, a canela e o bicarbonato. Adicione as passas e misture.
2- Em outra vasilha, misture a manteiga, o açúcar, o ovo, a baunilha e o leite mexendo com uma colher até ficar homogêneo.
3- Adicione a mistura de farinha, aos poucos, misturando com a colher.
4- Modele cookies com a ajuda de 2 colheres e coloque em uma assadeira forrada com papel-manteiga.
5- Deixe um espaço grande entre os biscoitos e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente.
6- Deixe esfriar e guarde em um recipiente fechado.

Cookie de Maçã 1/2



40m à 1:40h

08 porções

Ingredientes

. 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de açúcar
. 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1 colher (chá) de fermento em pó químico
. 1 colher (chá) de sal
. 1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida
. 2 colheres (sopa) de leite
. 2 ovos
. 2 maçãs raladas
. 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
. 1/2 xícara (chá) de uva-passa preta sem semente

Modo de Fazer

1- Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, o açúcar mascavo, o fermento e o sal.
2- Adicione a manteiga e misture. Acrescente o leite e o ovo e misture até formar uma massa firme e homogênea, se preciso adicione mais leite.
3- Junte a maçã, as nozes e a uva-passa e amasse com as mãos até misturar.
4- Faça um cilindro não muito grosso com a massa, cubra e leve à geladeira por 1 hora.
5- Retire e corte em fatias de 1cm.

Cookie de Maçã 2/2



40m à 1:40h

08 porções

Ingredientes

. 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de açúcar
. 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1 colher (chá) de fermento em pó químico
. 1 colher (chá) de sal
. 1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida
. 2 colheres (sopa) de leite
. 2 ovos
. 2 maçãs raladas
. 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
. 1/2 xícara (chá) de uva-passa preta sem semente

Modo de Fazer

6- Coloque, uma ao lado da outra, em uma fôrma grande forrada com papel-manteiga e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos ou até assar.
7- Retire e deixe esfriar.

Cookie de Aveia com Chocolate



40m à 1:40h

30 porções

Ingredientes

. 1 xícara (chá) de farinha de trigo branca
. 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
. 1/2 xícara (chá) de aveia em flocos
. 1 colher (sopa) de fermento
. 1/2 colher (café) de bicarbonato
. 10 colheres (sopa) de margarina gelada
. 1/2 xícara (chá) de açúcar
. 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1 pitada de sal
. 1 colher (café) de essência de baunilha
. 2 ovos
. 1/2 xícara (chá) de gotas de chocolate

Modo de Fazer

1- Em uma vasilha, junte todos os ingredientes, menos as gotas de chocolate e misture até obter uma mistura homogênea. Reserve na geladeira por 20 minutos.
2- Com a ajuda de duas colheres de sobremesa, molde e acomode porções de massa em uma assadeira.
3- Por cima deles coloque as gotas de chocolate. Leve para assar em forno pré-aquecido em temperatura média (180C) por aproximadamente 15 minutos, ou até os cookies ficarem dourados por baixo.
4- Transfira os cookies para uma travessa espere esfriar e sirva em seguida.

Cookie de Aveia com Chocolate Branco



40m à 1:40h

25 porções

Ingredientes

. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de aveia em flocos
. 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1/2 xícara (chá) de açúcar
. 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
. 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
. 3 ovos batidos
. Margarina para untar
. 2 xícaras (chá) de chocolate branco hidrogenado picado

Modo de Fazer

1- Em uma tigela, misture a farinha, a aveia, o açúcar mascavo, o açúcar e o bicarbonato.
2- Adiciona a manteiga, os ovos e misture bem. Modele os cookies com duas colheres e coloque em uma fôrma grande untada com bastante espaço entre eles.
3- Leve ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos, sem deixar que doure. Retire do forno e deixe esfriar antes de desinformar.
4- Derreta o chocolate em banho-maria e banhe os biscoitos. Deixe secar sobre papel-manteiga e sirva em seguida.

Cookie com Confeito Colorido



40m à 1:40h

25 porções

Ingredientes

. 3 xícaras de farinha de trigo
. 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
. 1 colher (chá) de fermento em pó
. 1/2 colher (chá) de sal
. 1/2 xícara (chá) de manteiga
. 1 xícara (chá) de açúcar
. 1/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
. 1 ovo
. 1/4 de colher (chá) de essência de baunilha
. 1 xícara (chá) de aveia em flocos
. 1 xícara (chá) de confeitos de chocolate coloridos
. Margarina para untar

Modo de Fazer

1- Em uma tigela, misture todos os ingredientes, menos o ovo, fazendo uma farofa grossa.
2- Junte o ovo e misture até ficar bem ligada.
3- Faça bolinhas e coloque-as em uma assadeira levemente untada, bem espaçadas umas das outras.
4- Cole confeitos nos bolinhos a gosto.
5- Leve ao forno preaquecido até que assem e dourem levemente.