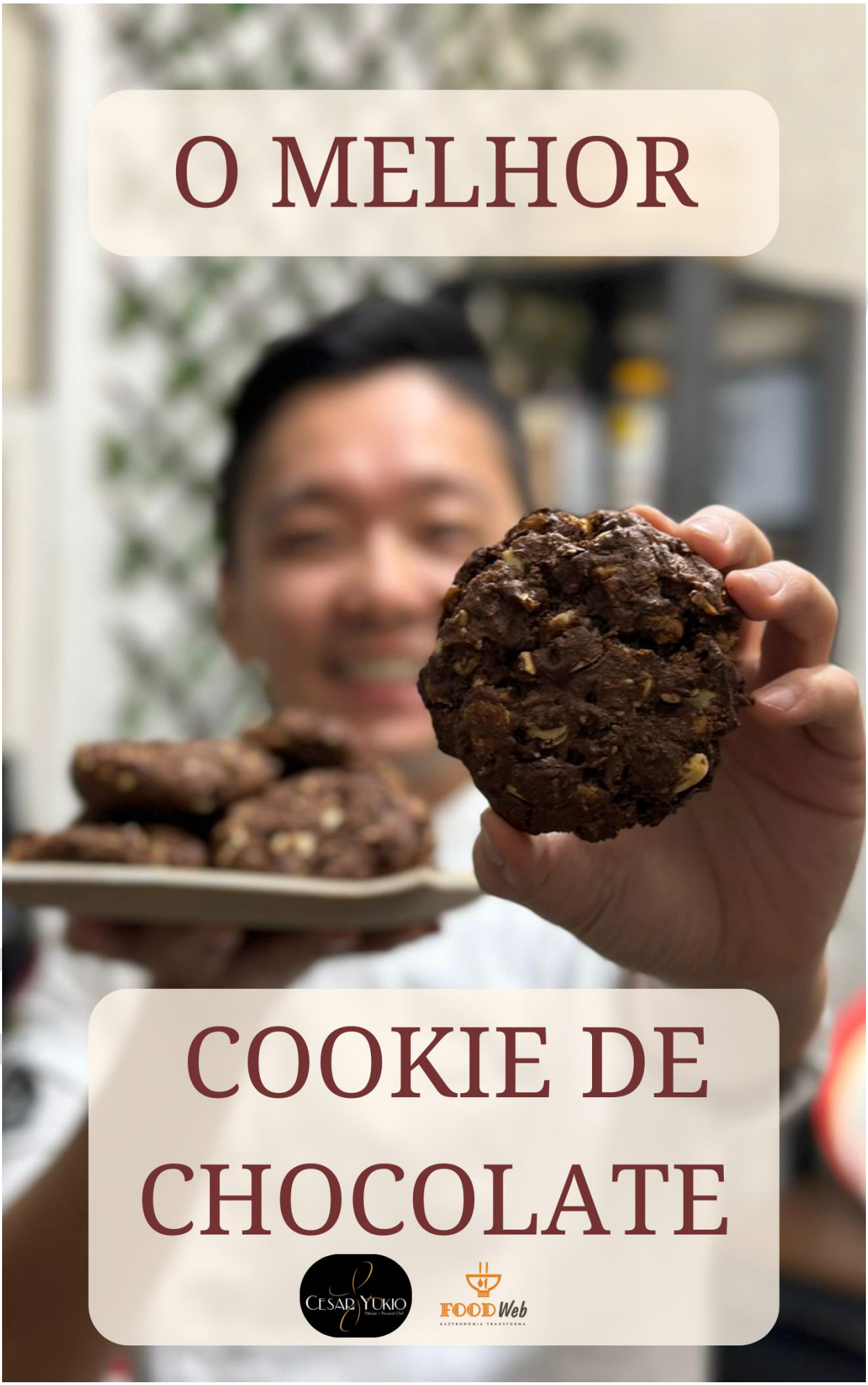
Licenciado para - Débora Freitas - 03305370750 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - Débora Freitas - 03305370750 - Protegido por Eduzz.com

O Melhor Cookie de Chocolate

Ingredientes:

- 115g de manteiga sem sal
- 100g de açúcar mascavo
- 115g de açúcar cristal
- 6g de sal refinado
- 8g de fermento em pó
- 6g de bicarbonato de sódio
- 2 ovos
- 10ml de extrato de baunilha
- 255g de farinha de trigo
- 30g de cacau em pó
- 240g de castanhas trituradas
- 210g de chocolate ao leite
- 210g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo:

- Em uma panela, queime a manteiga.
- Na batedeira, utilizando a raquete, bata a manteiga, açúcar mascavo, açúcar cristal, sal, fermento e o bicarbonato até ficar cremoso.
- Adicione os ovos e a baunilha com a batedeira ainda em movimento.
- Acrescente a farinha e o cacau e bata somente para misturar na massa.
- Coloque as castanhas e os chocolates e envolva-os na massa.
- Porcione os cookies com plástico filme e leve à geladeira por 12 horas.
- Pré-aqueça o forno a 180°C
- Distribua os cookies em uma assadeira, lembrando de deixar um bom espaço entre eles e leve-os para assar por aproximadamente 25 minutos ou até dourarem.
- Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.

CESAR YUKIO

É proibida a reprodução total ou parcial deste livro digital, sem prévia autorização do autor. Lei 9.610/1998.