o segredo dos
Cookies perfeitoS

COOKIE BROWN BUTTER
com gotas de nutella

- 120g manteiga (antes de tostar - deve terminar com 95/100g)
- 50g açúcar refinado
- 50g açúcar mascavo
- 50g ovo
- 150g farinha de trigo
- 2g bicarbonato de sódio
- 140g chocolate meio amargo (em gotas ou picado)
- 105g nutella (em gotas - 3 gotas por cookie)
- Flor de sal a gosto quando sair do forno

FORNO: 195/200°C por 12/13 minutos.
Forrar a assadeira com papel manteiga, e congelar as gotas e nutella 2 horas antes de iniciar o preparo.

PS: MODO DE PREPARO COMPLETO ESTÁ NO VIDEO