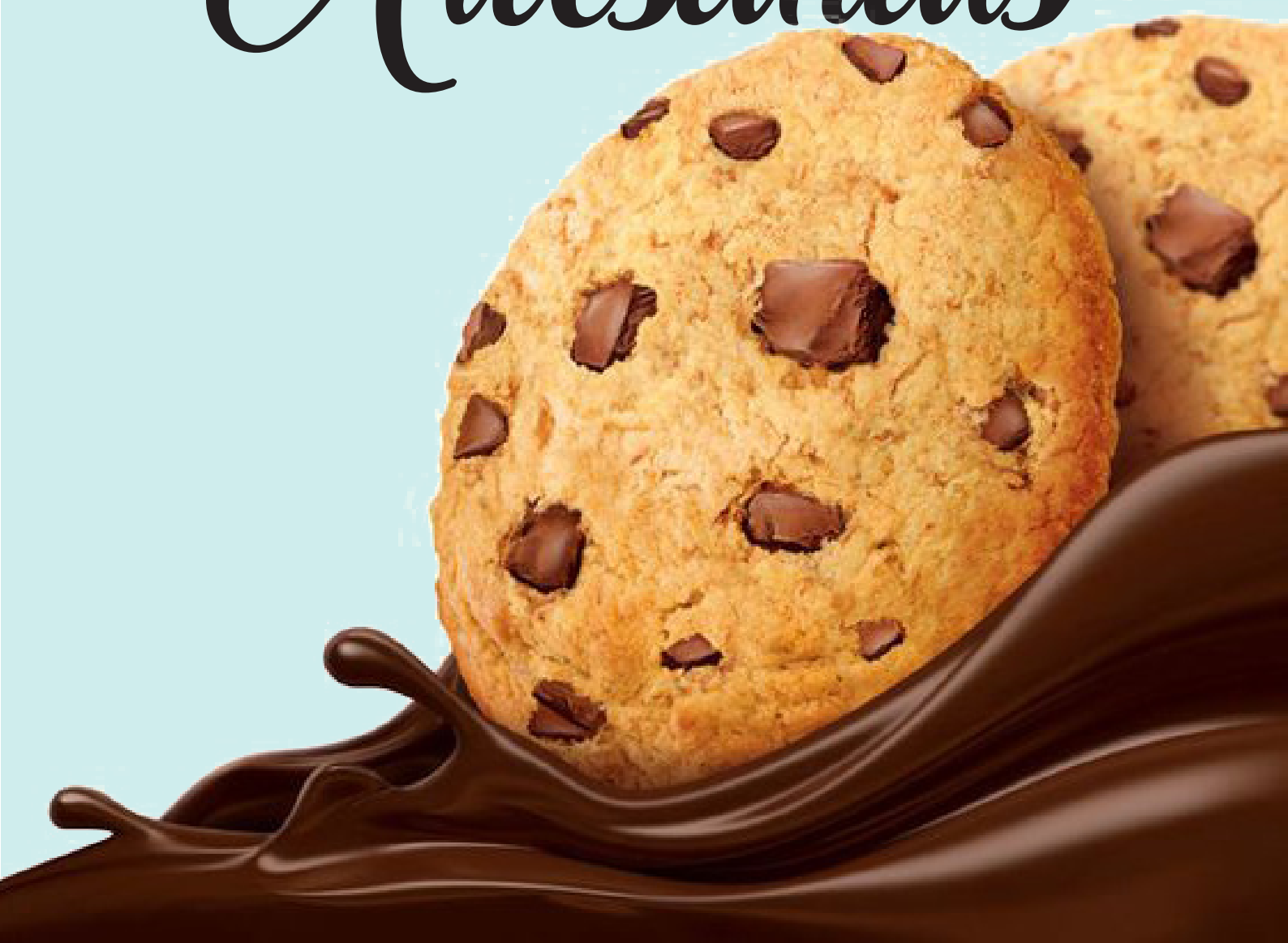


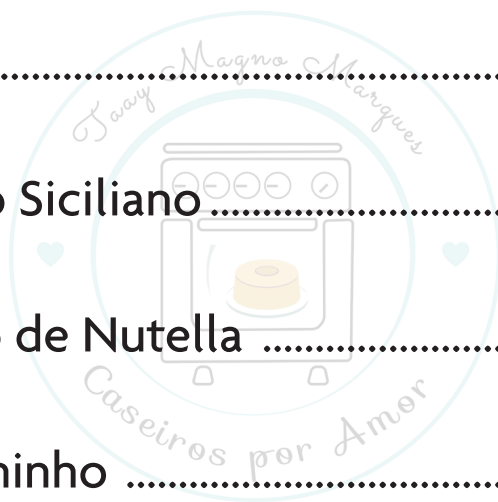


Cookies Artesanais



ÍNDICE

Cookies tradicional	3
Cookies Black	4
Cookies floresta negra	5
Cookies de Café	6
Cookies de Limão Siciliano	7
Cookies explosão de Nutella	8
Cookies de leite ninho	9
Cookies integral	10
Cookies de nozes e flor de sal	11
Cookies de Caramelo	12



Cookies tradicional

Ingredientes:

100g de manteiga sem sal
1 ovo
1/2 xícara de açúcar
1 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de fermento em pó
1/2 colher chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1 xícaras de gotas de chocolate

Preparo:

- Coloque a manteiga que deve estar levemente gelada na batedeira e bata com o açúcar até ficar um creme bem homogêneo!
- Acrescente o ovo e bata mais um pouco.
- Peneire a farinha com o bicarbonato, o sal e o fermento e junte na mistura da batedeira.
- Bata até incorporar todos os ingredientes.

Desligue a batedeira e misture as gotas de chocolate.

- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos.
- Separe a massa em pequenas porções de 50g, (ou divida a massa em 12 porções).
- Faça uma bolinha.
- Coloque na forma forrada com papel manteiga.
- Dê uma leve achatada nas bolinhas antes de levar ao forno.

Obs: Os cookies se espalham na forma quando estão assando, portanto deixe um bom espaço entre os biscoitos!



Cookies Black

Ingredientes:

200g de manteiga sem sal
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de cacau em pó
360g de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de fermento em pó
1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio.
2 pitadas de sal.
1 xícara de gostas de chocolate amargo

Preparo:

- Coloque a manteiga que deve estar levemente gelada na batedeira e bata com o açúcar até ficar um creme bem homogêneo!
- Acrescente o ovo e bata mais um pouco.
- Peneire a farinha com o bicarbonato, o sal, o fermento e o cacau em pó e junte na mistura da batedeira.
- Bata até incorporar todos os ingredientes.

Desligue a batedeira e misture as gotas de chocolate.

- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos.
- Separe a massa em pequenas porções de 50g, (ou divida a massa em 12 porções).
- Faça uma bolinha.
- Coloque na forma forrada com papel manteiga.
- Dê uma leve achatada nas bolinhas antes de levar ao forno.

Obs: Os cookies se espalham na forma quando estão assando, deixe um bom espaço entre eles. Tempo de forno 15 minutos a 200°



Cookies floresta negra

Ingredientes:

200g de manteiga sem sal
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de chocolate em pó 50%
360g de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de fermento em pó
1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio.
2 pitadas de sal.
1 xícara de cereja picada.
1 xícara de gostas de chocolate amargo

Preparo:

- Coloque a manteiga que deve estar levemente gelada na batedeira e bata com o açúcar até ficar um creme bem homogêneo!
- Acrescente o ovo e bata mais um pouco.
- Peneire a farinha com o bicarbonato, o sal, o fermento e o cacau em pó e junte na mistura da batedeira.
- Bata até incorporar todos os ingredientes.

Desligue a batedeira e misture as gotas de chocolate e a cereja.

- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos.
- Separe a massa em pequenas porções de 50g, (ou divida a massa em 12 porções).
- Faça uma bolinha.
- Coloque na forma forrada com papel manteiga.
- Dê uma leve achatada nas bolinhas antes de levar ao forno.

Obs: Os cookies se espalham na forma quando estão assando, deixe um bom espaço entre eles.

Tempo de forno 15 minutos a 200°



Cookies de Café

Ingredientes:

3 Colheres de sopa de café solúvel
100g de manteiga sem sal
1 ovo
1/2 xícara de açúcar
1 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de fermento em pó
1/2 colher chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1 xícaras de gotas de chocolate meio amargo

Preparo:

- Coloque a manteiga que deve estar levemente gelada na batedeira e bata com o açúcar até ficar um creme bem homogêneo!
- Acrescente o ovo e bata mais um pouco.
- Peneire a farinha com o bicarbonato, o sal e o fermento e junte na mistura da batedeira.
- Bata até incorporar todos os ingredientes.
- Acrescente o café solúvel.

Desligue a batedeira e misture as gotas de chocolate.

- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos.
- Separe a massa em pequenas porções de 50g, (ou divida a massa em 12 porções).
- Faça uma bolinha.
- Coloque na forma forrada com papel manteiga.
- Dê uma leve achatada nas bolinhas antes de levar ao forno.

Obs: Os cookies se espalham na forma quando estão assando, deixe um bom espaço entre eles. Tempo de forno 15 minutos a 200º



Cookies de Limão Siciliano

Ingrediente:

2 xícaras de farinha de trigo
3 Colheres de sopa de suco de limão siciliano
1 colher rasa de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal
Raspas de dois limões-sicilianos
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de manteiga sem sal
2 ovos
1/2 colher de baunilha
Gotas de chocolate branco.

Preparo:

- Na batedeira, misture o açúcar e as raspas de casca de limão com as pontas dos dedos.
- Junte a manteiga e bata na batedeira até obter um creme claro e fofo.
- Junte os ovos, um a um e bata bem.
- Colher a baunilha e o suco de limão.
- Coloque a farinha, o fermento e o sal. Bata até misturar tudo.
- Acrescente as gotas de chocolate.
- Cubra e leve à geladeira por 30 minutos.
- Separe os Cookies em pequenas bolinhas.
- Coloque sobre uma forma com papel manteiga.
- De uma leve achatada nas bolinhas e leve ao forno pré aquecido a 180° por 15 minutos.



Cookies explosão de Nutella

Ingredientes:

200g de Nutella
100g de manteiga sem sal
1 ovo
1/2 xícara de açúcar
1 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de fermento em pó
1/2 colher chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1 xícaras de gotas de chocolate

Preparo:

- Em forma coloque pequena colheres de Nutella espalhas. Leve para gelar.
- Coloque a manteiga que deve estar levemente gelada na batedeira e bata com o açúcar até ficar um creme bem homogêneo!
- Acrescente o ovo e bata mais um pouco.
- Peneire a farinha com o bicarbonato, o sal e o fermento e junte na mistura da batedeira. ▪ Bata até incorporar todos os ingredientes.

Desligue a batedeira e misture as gotas de chocolate.

- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos.
- Separe a massa em pequenas porções de 50g, (ou divida a massa em 12 porções).
- Faça uma bolinha.
- Abra com a palma das mãos e coloque a colher de Nutella que já vai estar gelada e mais fácil de manusear.
- Feche as bolinhas.
- Coloque na forma forrada com papel manteiga.
- Dê uma leve achatada nas bolinhas antes de levar ao forno.

Obs: Os cookies se espalham na forma quando estão assando, deixe um bom espaço entre eles.

Tempo de forno 15 minutos a 200°



Cookies de leite ninho

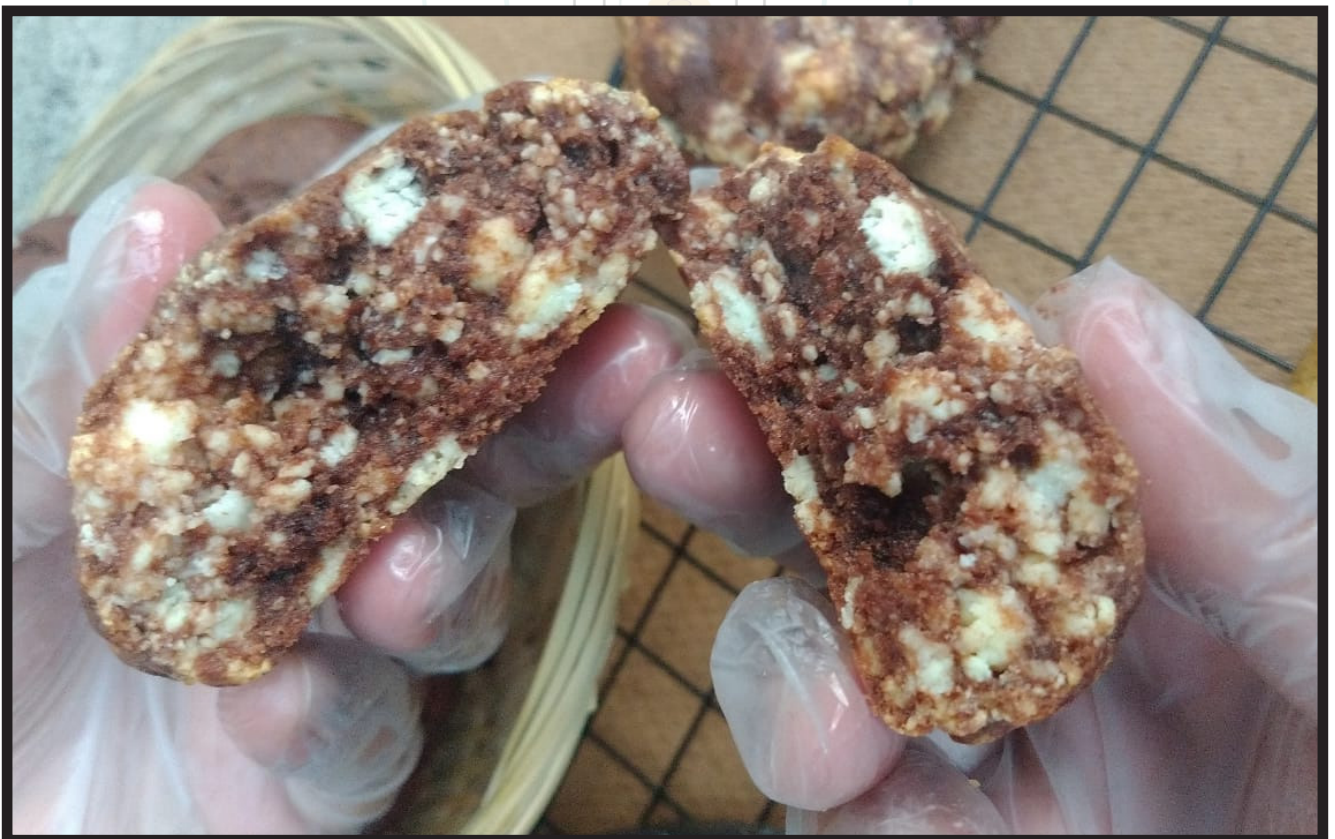
Ingrediente:

1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite ninho
1/2 xícara de açúcar
1 xícara de raspas de Chocolate branco
200g de manteiga

Preparo:

- Misture todos os ingredientes até formar uma massa consistente.
- Leve para gelar por 10 minutos.
- Faça bolinhas com a massa e aperte levemente para formar o cookie.
- Leve para assar em uma forma com papel manteiga por 6 minutos no forno a 180°C

Essa mesma receita pode ser feita também com chocolate em pó. Basta acrescentar 3 Colheres de sopa de chocolate em pó.



Cookies integral

Ingrediente:

3 bananas maduras
1 colher de sopa de óleo
3 Colheres de sopa de mel
2 ovos
1 xícara de aveia
1 xícara de farinha integral
1 colher de chá de fermento em pó
1/2 xícara de açúcar culinário
Mix de castanhas a gosto.

Preparo:

- Bata no liquidificador a castanha o mel e o óleo.
- Misture em um bowl o restante dos ingredientes e vá adicionando a mistura do liquidificador.
- Misture bem.
- Faça bolinhas e amasse levemente.
- Leve para assar em forno pré aquecido a 180º por 15 minutos.



Cookies de nozes e flor de sal

Ingredientes:

100g de manteiga sem sal
1 ovo
1/2 xícara de açúcar
1 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de fermento em pó
1/2 colher chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1 xícaras de nozes picadas
Flor de sal para polvilhar.

Preparo:

- Coloque a manteiga que deve estar levemente gelada na batedeira e bata com o açúcar até ficar um creme bem homogêneo!
 - Acrescente o ovo e bata mais um pouco.
 - Peneire a farinha com o bicarbonato, o sal e o fermento e junte na mistura da batedeira. ▪ Bata até incorporar todos os ingredientes.
- Desligue a batedeira e misture as nozes.
- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos.
 - Separe a massa em pequenas porções de 50g, (ou divida a massa em 12 porções).
 - Faça uma bolinha.
 - Coloque na forma forrada com papel manteiga.
 - Dê uma leve achatada nas bolinhas e polvilhe por cima de cada Cookies um pouco da flor de sal antes de levar ao forno.
- Obs:** Os cookies se espalham na forma quando estão assando, portanto deixe um bom espaço entre os biscoitos!
- Leve para assar por 15 minutos em forno pré aquecido a 180°



Cookies de Caramelo

Parte I caramelo

Ingrediente:

1 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
1 caixinha de creme de leite.

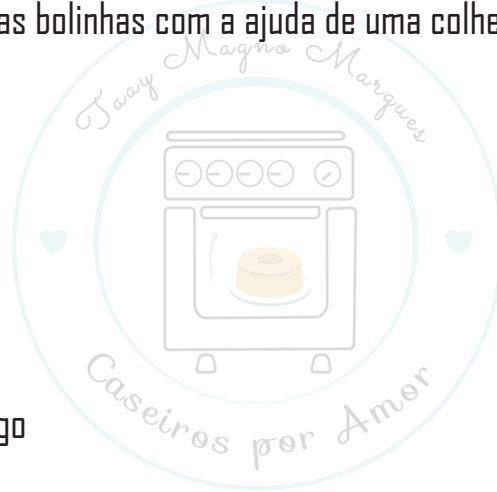
Preparo:

- Leve ao fogo o açúcar e a água.
- Deixe em fogo médio por cerca de 10 minutos. Até que fique com uma cor de caramelo.
- Desligue o fogo e adicione o creme de leite mexendo sem parar.
- Deixe esfriar e faça pequenas bolinhas com a ajuda de uma colher e leve para gelar.

Ingredientes:

Caramelo

100g de manteiga sem sal
1 ovo
1/2 xícara de açúcar
1 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de fermento em pó
1/2 colher chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1 xícaras de gotas de chocolate



Preparo:

- Coloque a manteiga que deve estar levemente gelada na batedeira e bata com o açúcar até ficar um creme bem homogêneo!
- Acrescente o ovo e bata mais um pouco.
- Peneire a farinha com o bicarbonato, o sal e o fermento e junte na mistura da batedeira. ▪ Bata até incorporar todos os ingredientes.

Desligue a batedeira e misture as gotas de chocolate.

- Leve a massa para a geladeira por 30 minutos.

- Separe a massa em pequenas porções de 50g, (ou divida a massa em 12 porções).
- Faça uma bolinha recheando ela com o caramelo.
- Coloque na forma forrada com papel manteiga.
- Dê uma leve achatada nas bolinhas antes de levar ao forno.

Obs: Os cookies se espalham na forma quando estão assando, portanto deixe um bom espaço entre os biscoitos!

