



## Cookies com gotas de chocolate

[www.receitasdafia.com/receitas/cookies-com-gotas-de-chocolate](http://www.receitasdafia.com/receitas/cookies-com-gotas-de-chocolate)

Cookie: É mais fácil do que parece. Aprenda a fazer esse clássico da cozinha americana.

Cookie com gotas de chocolate

 60 min

 20 porções

### Ingredientes

- 1 [Ovo](#)
- 1 colher (chá) de [essência de baunilha](#)
- 1/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
- 100 gramas de manteiga com sal
- 1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 1/2 xícaras (chá) de [gotas de chocolate](#)

### Modo de Preparo

1. Usando uma batedeira, bata a manteiga com os dois açúcares até ficar cremoso.
2. Adicione a baunilha e o ovo, e bata até a gema se incorporar na massa.
3. Adicione a farinha de trigo e o bicarbonato e bata até os ingredientes ficarem bem incorporados.
4. Adicione as gotas de chocolate e misture com uma espátula.
5. Usando um medidor de 1/4 de xícara de chá, faça 9 porções com a massa ou corte em 9 pedaços iguais e faça pequenas bolas.
6. Disponha as porções de massa em uma assadeira rasa, deixando um bom espaço entre cada uma.
7. Leve para geladeira
8. Pré-aqueça o forno por 10 minutos a 200°C.
9. Retire os cookies da geladeira, e asse por 10-12 minutos.
10. Retire do forno e deixe descansar na forma por 30 minutos ou até que esfriem por completo.
11. É importante que os cookies fiquem esse tempo repousando na forma para que terminem de assar por dentro.
12. Depois de frios, guarde em um pote com tampa.
13. Eles se manterão macios por 7 dias.