Cookies de Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/cookies-de-chocolate

Experimente esses cookies incríveis e irresistíveis de chocolate!

45 min 16 unidades

Ingredientes

- 1 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/8 de colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 100 gramas de manteiga gelada em cubos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar refinado
- 200 gramas de chocolate amargo 70% cacau em gotas (ou outro chocolate que preferir)
- 1 ovo

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture bem a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal
2. Na batedeira, bata a manteiga até ficar macia
3. Adicione o açúcar mascavo e o açúcar refinado e bata até formar uma farofinha úmida
4. Junte as gotas de chocolate e bata apenas para incorporar
5. Adicione a mistura de secos e bata até formar uma farofa seca
6. Despeje o ovo e bata por 1 minuto ou até a massa ficar homogênea e úmida
7. Molde pequenas porções da massa em formato de bolinhas e achate para formar discos
8. Disponha os discos em uma assadeira untada e polvilhada com farinha (ou forrada com papel manteiga)
9. Leve a forma para o congelador por 1 hora e 30 minutos
10. Pré-aqueça o forno a 180°C
11. Após o tempo no congelador, leve os cookies ao forno por cerca de 15 minutos ou até dourarem levemente na lateral
12. Espere esfriar e sirva. Bom apetite!