

Cookie de chocolate

Ingredientes

125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

3/4 xícara de açúcar

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 ovo

1 3/4 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

300 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (chá) de essência de baunilha

Para fazer cookie de chocolate acrescentar 1/4 xícara de chocolate em pó

Modo de Preparo

Misturar a manteiga, açúcar mascavo, açúcar, essência de baunilha e chocolate em pó (se for fazer cookie com base de chocolate).

Adicionar o ovo batido aos poucos e misturar bem.

Adicionar a farinha aos poucos e ir misturando bem.

Pode ser na mão ou na batedeira planetária.

Por último adicionar o fermento e misturar só para incorporá-lo à massa.

Depois da massa bem misturada, adicionar o chocolate picado.

Formar bolinhas pequenas e assar em forno pré-aquecido, sobre papel manteiga por aproximadamente 15 a 20 minutos no forno à 250°.

As bolinhas podem ser pequenas pois os cookies se espalham no forno.