

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.

The logo for Mailza INDICA features the word "Mailza" in a white, cursive font at the top, with a white arrow pointing left above it. Below "Mailza" is the word "INDICA" in a white, bold, uppercase, sans-serif font, with a white arrow pointing right above it. The text is set against a red circular background that overlaps a teal and yellow circular background. The entire logo is positioned on the left side of a teal banner that spans the top of the page. The banner also contains the website URL "mailzaindica.com /" and social media icons for Facebook and Instagram, followed by the text "mailzaindica".

Mailza ←
→ INDICA

mailzaindica.com /   mailzaindica

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.