

RECEITA:

Cookie de Chocolate ao Leite



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
1 hora



Rendimento
24 unidades



INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 200 g de manteiga com sal
- 2 ovos + 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha
- **300 g de Chocolate Genuine Ao Leite picado**



MODO DE PREPARO

- 1 - Bata na batedeira a manteiga, a essência, os ovos, as gemas e os açúcares até formar um creme liso por aproximadamente 5 minutos.
- 2 - Acrescente o restante dos secos peneirados e mexa com uma espátula até incorporar.
- 3 - Coloque o Chocolate Genuine ao Leite picado e deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
- 4 - Faça bolinhas, dê uma leve achatada e coloque separadamente em forma com papel manteiga.
- 5 - Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por aproximadamente 12 a 15 minutos. Retire do forno quando as bordas estiverem levemente coradas.
- 6 - Deixe esfriar ainda na forma.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br