

Cookie tradicional com gotas de chocolate

Tempo de preparo
🕒 60 minutos

Rendimento
🍪 75 unidades

Sobre a Receita

O Cookie Tradicional com Gotas de Chocolate é um clássico da confeitaria, conhecido por sua textura crocante por fora e macia por dentro. As gotas de chocolate meio amargo de

Ingredientes

Margarina - 0,54Kg

Açúcar demerara - 0,36Kg

Ovos - 0,18Kg

Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria - 0,54Kg

Fermento em pó químico - 0,03Kg

Gotas de chocolate meio amargo - 0,6Kg

Modo de Preparo

- 1 Coloque na batedeira a margarina com o açúcar demerara e misture.
- 2 Acrescente os ovos e incorpore a Farinha de Trigo Suprema Especial para Salgados e o fermento em pó químico peneirados; misture até amassa ficar lisa.
- 3 Adicione as gotas de chocolate, misture bem.
- 4 Divida em porções de aproximadamente 0,020kg e boleie.
- 5 Disponha em assadeiras untadas e asse em forno preaquecido a 170°C por 15 minutos.
- 6 Cuidadosamente retire da assadeira e deixe esfriar (logo após assados estarão macios, após esfriar os cookies ficarão crocantes)