

COOKIES SEM AÇÚCAR MASCAVO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- 5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de chocolate meio amargo
- 1 colher (sopa) de achocolatado/chocolate em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

Em um recipiente, adicione o açúcar e a manteiga e mexa até formar uma pasta

Em seguida, coloque os ovos e mexa até formar uma massa lisa

Vá adicionando a farinha de trigo até que a massa solte do recipiente e não grude nas mãos

Se for colocar o achocolatado/chocolate em pó, coloque logo depois do trigo

Logo em seguida, adicione o fermento e misture

Depois de concluída essas etapas, acrescente o chocolate picado

Com o chocolate junto à massa, faça bolinhas, achate

Leve ao forno já preaquecido e aumente a temperatura do forno a 250

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8881-cookies-sem-acucar-mascavo.html>