



# COOKIES DE BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

## Modo de preparo

- 100 g de manteiga em temperatura ambiente (5 colheres de sopa)
- 85 g de açúcar mascavo (1/2 xícara)
- 60 g de açúcar (1/3 xícara)
- 180 g de gotas de chocolate
- 1 ovo
- 5 ml de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 5 g de fermento químico (1 colher de chá)
- 180 g de Farinha de Trigo Maria Inês (1 xícara e 1/2)
- 1 pitada sal

## Modo de preparo

- 1) Coloque na batedeira a manteiga e os açúcares.
- 2) Bata até que fiquem fofos e esbranquiçados.
- 3) Adicione a baunilha e o ovo. Bata por apenas 30 segundos somente para incorporarem.
- 4) Adicione a farinha, o fermento e o sal e misture.
- 5) Por último adicione as gotas de chocolate. (Deixe algumas gotas para a decoração).
- 6) Forre uma assadeira com papel manteiga.
- 7) Com 2 colheres de chá faça bolinhas irregulares.
- 8) Decore com algumas gotas de chocolate.
- 9) Leve ao forno pré-aquecido 200 °C por cerca de 16 minutos.
- 10) Retire do forno e deixe esfriar (se quiser pode até colocar naquelas grades/grelhas. Isso evita que eles quebrem e para que fiquem crocantes por mais tempo).

