

# COOKIES DE AVEIA E CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Na cuisine companion :  
\_\_\_\_\_
2. Comece por colocar o chocolate aos pedaços de chocolate na taça com a pá amassar / triturar e dar uns toques de turbo até estar a gosto .  
\_\_\_\_\_
3. Na taca colocar a manteiga e o açúcar , a essência e o ovo ...programe 3 minutos /vel 5 a 30 °  
\_\_\_\_\_
4. Junte as farinhas , o fermento e programe 40 seg/vel 6  
\_\_\_\_\_
5. Retire o preparado para um recipiente , junte o chocolate picado e envolva com a espátula.  
\_\_\_\_\_
6. Moldar pequenas bolas e colocá-las no tabuleiro espalmando-as ligeiramente com os dedos. Separar bem as bolachas quando as colocar no tabuleiro, para não correrem o risco de colar umas às outras.  
\_\_\_\_\_
7. Levar a cozer durante cerca de 15 minutos. Deixar as bolachas arrefecer e guardar num recipiente hermético.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 1 OVO
- 30 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 1/2 C. CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1/2 C.CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 75 GR DE FARINHA
- 70G DE MANTEIGA
- 90G DE FLOCOS DE AVEIA FINOS
- 100G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA