

# COOKIES DE MACACAU COM PEPITAS DE CACAU



## CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 170° C. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal.
2. Coloque na taça da Companion com o acessório batedor, a manteiga de amêndoa, o extracto de baunilha e o ovo (opcional). Bater na Velocidade 6 por 3 minutos.
3. Adicione o xarope, o bicarbonato de sódio e o sal e bata por mais 1 minuto na Velocidade 5. Finalmente junte o macacau, as pepitas de cacau e o chocolate picado e envolva na Velocidade 4 por 30 segundos. Retire a massa da taça e molhe as mãos ligeiramente com água. Forme bolinhas e disponha-as no tabuleiro. Achate ligeiramente e decore com as amêndoas laminadas (podem usar avelãs ou nozes também).
4. Leve as bolachinhas ao forno a assarem, por cerca de 10 minutos.

## INGREDIENTES

- 200 G DE MANTEIGA DE AMÊNDOA
- 1 OVO (OPCIONAL)
- 2 C. DE CHÁ DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 100 G DE XAROPE DE TÂMARAS
- 1 C. DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1/4 C. DE CHÁ DE SAL FINO
- 1 C. SOPA DE PEPITAS DE CACAU
- 3 C. SOPA DE MACACAU EM PÓ DA SHINE
- 3 QUADRADINHOS DE CHOCOLATE AMARGO (70% OU MAIS), PICADO
- AMÊNDOA LAMINADA, PARA DECORAR