

# COOKIES, CHOCOLATE CHIP COOKIES



## CONFEÇÃO

1. Comece por pré aquecer o forno.  
\_\_\_\_\_
2. Numa tigela misture os 3 primeiro ingredientes e guarde  
\_\_\_\_\_
3. Deite os restantes, menos as pipitas de chocolate, na taça com a lâmina de amassar/triturar e bata a Vel 8, 2min, deve ficar com um creme molhe. Reduza para Vel 4 junto o preparado da farinha e amasse durante 2min.  
\_\_\_\_\_
4. Numa forma forrada de papel vegetal disponha umas bolinhas, não muito juntas e leve ao forno assar a 180° durante +/- 10min...até fundo começar ligeiramente a dourar.  
\_\_\_\_\_
5. Atenção\* Ao sair do forno estão um pouco molhes, a medida que arrefecem tomam a firmeza certa.  
\_\_\_\_\_
6. Rende cerca de 3 dúzias e 1/2.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. Bom apetite  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 2 COPOS 1/4 DE FARINHA SEM FERMENTO
- 1 COLHER DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL FINO
- 1 COPO DE MANTEIGA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 3/4 COPO DE AÇÚCAR GRANULADO
- 3/4 COPO DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 COLHER E 1/2 DE VANILA LÍQUIDA
- 2 OVOS
- 1 EMBALAGEM DE "CHOCOLATE CHIP" (PIPITAS DE CHOCOLATE) 340G(USEI APENAS METADE)
- OPCIONAL\* 3/4 DE NOZES PICADAS.