

COOKIE GIGANTE



INGREDIENTES

- 120G MANTEIGA AMOLECIDA
- (1/2) CHAV. AÇÚCAR MASCADO
- (1/3) CHAV. AÇÚCAR BRANCO
- 1 OVO
- 40 ML LEITE
- 2C.CHÁ ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- (1/2) C.CHÁ SAL
- (1/2) C.CHÁ BICARBONATO DE SÓDIO
- (1 + 2/3) CHAV. FARINHA TRIGO
- 1 CHAV. GOTAS CHOCOLATE (RESERVAR ALGUMAS PARA POR POR CIMA)
- 200G NUTELLA PARA RECHEAR

CONFEÇÃO

1. Acessório triturar/amassar + manteiga + açúcares + velocidade 7 + 1m30s
2. Puxar a mistura para o centro + ovo + baunilha + leite + velocidade 7 + 1 minuto
3. Farinha + sal + bicarbonato de sódio + velocidade 4 + 30 segundos
4. Gotas de chocolate + velocidade 4 + 30 segundos
5. Forma 20 cm + papel + metade da massa bem espalhada + nutella espalhado até 1,5 cm das pontas
6. Meter no congelador 20 minutos para endurecer o nutella
7. Espalhar o resto da massa por cima
8. Espalhar as restantes gotas de chocolate
9. Forno a 180 graus / 30 minutos