

# COOKIES DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque a farinha, o açúcar, a manteiga, o fermento, os ovos e as pepitas de chocolate na taça com a lâmina para amassar/triturar. Coloque em funcionamento na velocidade 8 durante 2 min.
3. Entretanto, revista o tabuleiro de forno com papel vegetal.
4. Com uma colher, coloque pequenos montes de massa sobre o tabuleiro, com espaços uniformes entre eles.
5. Deixe cozer durante 20 min. As bolachas devem ficar bem douradas e macias no final da cozedura. Ficarão mais rijas à medida que arrefecem.

## INGREDIENTES

- 350 G FARINHA
- 180 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 250 G MANTEIGA MEIO SAL AMOLECIDA
- 2 C. DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
- 2 OVOS
- 200 G PEPITAS DE CHOCOLATE PRETO