

BISCOITOS E COOKIES



COOKIES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- $2\frac{1}{4}$
xícaras (chá) de farinha de trigo (370 g)
- 1
colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1
colher (chá) de sal
- 1
xícara (chá cheia) de manteiga em temperatura ambiente (227 g)
- $\frac{3}{4}$
xícara (chá) de açúcar cristal (190 g)
- $\frac{3}{4}$
xícara (chá) de açúcar mascavo levemente prensado no copo (125 g)
- 1
colher (chá) de essência de baunilha
- 2
ovos grandes
- $2\frac{1}{2}$
xícaras (chá) de gotas de chocolate meio amargo (470 g)
- 2
xícaras (chá) de nozes pecan grosseiramente picadas (ou amêndoas, castanha do Pará, macadâmia) (70 g)

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela misture 2 e $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio, 1 colher (chá) de sal. Reserve.
2. Coloque numa batedeira 1 xícara (chá cheia) de manteiga em temperatura ambiente, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar cristal, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar mascavo levemente prensado no copo, 1 colher (chá) de essência de baunilha e bata bem até obter uma consistência cremosa.
3. Acrescente 2 ovos grandes, um a um. Em seguida adicione, aos poucos, a mistura de farinha (reservada acima) e misture bem.
4. Junte 2 $\frac{1}{2}$ xícaras (chá) de gotas de chocolate meio amargo, 2 xícaras (chá) de nozes tipo pecan grosseiramente picadas e misture delicadamente até incorporar na massa.
5. Em uma assadeira forrada com papel manteiga, vá colocando pequenas porções da massa (com pegador de sorvete), deixando espaço de 5 cm entre cada uma. Leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C de 9 a 11 minutos ou até que fiquem dourados.
6. Dica: Preste atenção durante esse processo, caso os cookies dourem antes dos 9 minutos e queira que eles fiquem macios, tire logo do forno. Caso queira que fiquem mais crocantes, deixe um pouco mais.
7. Retire do forno e deixe esfriar no papel-manteiga por 2 minutos. Em seguida, retire os cookies da assadeira e coloque-os em cima de uma grelha para acabar de esfriar. Depois que os cookies estiverem totalmente frios, guarde-os num pote ou saco plástico que possua lacre para evitar a entrada de ar. A massa pode ser mantida na geladeira por até uma semana e congelada crua por até oito semanas.