

Cookie Tradicional de Gotas de Chocolate



Ingredientes

- 80g de açúcar mascavo (peneirado);
- 80g de açúcar refinado (peneirado);
- 20g de manteiga em temperatura ambiente;
- 100g de ovos inteiros (2 ovos);
- 01 colher de chá de essência de baunilha;
- 03g bicarbonato de sódio;
- 01g de sal;
- 250g de farinha de trigo;
- 100g a 150g de gotas de chocolate.

Modo de Preparo da Massa

Misture o açúcar mascavo, o açúcar refinado e a manteiga em uma bacia e mexa tudo por 3 minutos (pode ser feito na batedeira também). Depois, Coloque os ovos junto com a essência de baunilha e mexa novamente por cerca de 1 minuto até a massa ficar homogênea. Misture o sal e o bicarbonato de sódio com a farinha antes de adicioná-la na massa. Vá adicionando a farinha aos poucos e mexendo até misturar tudo. Após isso, deixe a massa descansar coberta com um plástico na geladeira pelo menos uma hora antes

Recheio

O cookie tradicional pode ser consumido sem recheio algum, porém, para dar um gosto a mais, ele pode ser recheado com diversos ingredientes diferentes.

Nesta receita vamos utilizar as gotas de chocolate.

Cerca de 100g a 150g de gotas de chocolate deve ser suficiente para recheiar e decorar os cookies na medida desta receita, só deixe um pouco para decorar em cima depois. Para recheiar, basta você adicionar o recheio à massa e misturar bem, e então pegar porções da massa de 25g a 30g cada para colocar na forma de assar.

Você pode tanto usar um pegador de sorvete para pegar essas porções, como também utilizar um cortador de bolachas no tamanho desejado. Para utilizar o cortador, basta você abrir a massa com um rolo na espessura desejada e cortar os cookies com ele.

Finalização e Decoração

Prepare uma forma com papel manteiga, posicione os cookies com o mínimo de 5cm de distância entre um e outro pois eles aumentam de tamanho enquanto assam, o que pode fazer com que eles grudem um no outro. Agora é só decorar a parte de cima dos seus cookies com as gotas de chocolate também deixando eles mais bonitos.

Essa decoração em cima do cookie é importante para deixar ele ainda mais bonito e chamativo, valorizando muito mais o seu trabalho caso vá vender.

Pré-aqueça o forno por 10 minutos.

Leve seus cookies ao forno à 180° por cerca de 8 minutos, pois o tempo pode variar um pouco dependendo do forno, então fique atento!

Retire do forno e coloque os cookies com o papel manteiga sobre uma superfície fria, depois retire-os do papel e coloque sobre uma grelha para eles ventilarem e secarem proporcionalmente. Após isso é só servir ou embalar para vender.

Cookie de Nutella

Ingredientes

- 80g de açúcar mascavo (peneirado);
- 80g de açúcar refinado (peneirado);
- 20g de manteiga em temperatura ambiente;
- 100g de ovos inteiros (2 ovos);
- 01 colher de chá de essência de baunilha;
- 03g bicarbonato de sódio;
- 01g de sal;
- 250g de farinha de trigo;
- Nutella;
- 10g a 50g de gotas de chocolate (para decoração).

Modo de Preparo da Massa

Misture o açúcar mascavo, o açúcar refinado e a manteiga em uma bacia e mexa tudo por 3 minutos (pode ser feito na batedeira também).

Depois, coloque os ovos junto com a essência de baunilha e mexa novamente por cerca de 1 minuto até a massa ficar homogênea. Misture o sal e o bicarbonato de sódio com a farinha antes de adicioná-la na massa. Vá adicionando a farinha aos poucos e mexendo até misturar tudo. Após isso, deixe a massa descansar coberta com um plástico na geladeira pelo menos uma hora antes de rechear.

Recheio

Faça bolinhas com a Nutella entre 10g e 15g cada, coloque em um prato e deixe no congelador por 20 minutos. Depois retire, faça um formato de coxinha com a massa, e abra ela na mão mesmo. Recheie com a Nutella, feche e enrole para selar a bolinha, depois aperte

levemente para deixar ele um pouco achatado no formato do cookie.

Isso vai garantir que o recheio fique distribuído uniformemente dentro de seu cookie e não vaze dentro do forno. O tamanho sugerido do cookie com a massa e o recheio juntos é entre 25g e 30g, porém, a escolha do tamanho é livre.

Finalização e Decoração

Prepare uma forma com papel manteiga, posicione os cookies com o mínimo de 5cm de distância entre um e outro pois eles aumentam de tamanho enquanto assam, o que pode fazer com que eles grudem um no outro. Agora é só decorar a parte de cima dos seus cookies com as gotas de chocolate também deixando eles mais bonitos.

Essa decoração em cima do cookie é importante para deixar ele ainda mais bonito e chamativo, valorizando muito mais o seu trabalho caso vá vender. Pré-aqueça o forno por 10 minutos. Leve seus cookies ao forno à 180° por cerca de 8 minutos, pois o tempo pode variar um pouco dependendo do forno, então fique atento!

Retire do forno e coloque os cookies com o papel manteiga sobre uma superfície fria, depois retire-os do papel e coloque sobre uma grelha para eles ventilarem e secarem proporcionalmente. Após isso é só Servir ou embalar para vender.

Comece Sua Independência Financeira Agora!

Imagine tudo isso...

<p>Comodidade</p> <p>Trabalhe perto de sua família, faça seu próprio horário de trabalho.</p>		<p>Tranquilidade</p> <p>Consiga sua liberdade financeira e supere a crise financeira no país.</p>	
<p>Acessibilidade</p> <p>Curso totalmente online em vídeo-aulas, assista quando quiser.</p>		<p>Utilidade</p> <p>Aprenda não só a fazer, mas a vender profissionalmente também.</p>	
<p>Comunidade</p> <p>Acesso ao grupo com todas os alunos para você aprender com quem já fez o curso também.</p>		<p>Produtividade</p> <p>Faça vendas todos os dias com um método exclusivo e inovador.</p>	

[Acesse aqui e conheça o curso por dentro!](#)

- *Receitas fáceis passo a passo*
- *Didática simples e direta*
- *Dicas sensacionais para começar seu negócio do zero*

SIM, EU QUERO TUDO ISSO!