

COOKIES NEVADOS

Ingredientes: ¾ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 pitada de sal, 2 colheres (sopa) de cacau em pó, 100g de chocolate meio amargo, 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente, ¼ xícara (chá) de açúcar refinado, 2 ovos grandes, 2 xícaras (chá) de açúcar impalpável (cobertura).

Modo de fazer: Peneirar a farinha de trigo, o cacau, o fermento em pó, o sal e reservar. Numa vasilha, derreter a manteiga e o chocolate meio amargo. Adicionar o açúcar e mexer durante 3 minutos. Acrescentar os ovos um a um e misturar até obter um creme homogêneo. Adicionar os ingredientes secos e misturar bem. Deixar descansar na geladeira por cerca de 4h. Fazer bolinhas (20g) e passar no açúcar impalpável. Levar para assar em forno preaquecido 180° por aproximadamente 10 minutos. Deixar esfriar de preferência numa grade.

