

### COOKIES DE CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de açúcar refinado, ¼ xícara (chá) de açúcar mascavo, 120g de manteiga, 2 ovos, ¼ xícara (chá) de chocolate em pó 50% cacau, 1 colher (chá) de fermento em pó, ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio, ½ xícara (chá) de gotas de chocolate.

**MODO DE FAZER:** Misturar a manteiga com o açúcar refinado e o açúcar mascavo e mexer bem. Adicionar os ovos e misturar até ficar com uma consistência homogênea. Acrescentar a farinha de trigo, o chocolate em pó, o fermento e o bicarbonato de sódio. Por último, adicionar as gotas de chocolate. Modelar bolinhas de tamanho médio (20g aproximadamente) e colocar numa assadeira untada e enfarinhada ou forrada com folha de teflon. Levar à geladeira até ficar firme, por cerca de 30 minutos. Assar em forno médio por aproximadamente 10 minutos.

Obs.: Os cookies saem do forno um pouco mole. Deixar esfriar e servir.

