

MASSA PARA COOKIES

250 G. DE MANTEIGA, 150G. DE SNOW SUGGAR MAVALÉRIO, 160 G. DE AÇÚCAR MASCADO, 2 OVOS, 350 G. DE FARINHA DE TRIGO, 1 PITADA DE SAL, 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA, 3 G. DE BICARBONATO DE SÓDIO, 350 G. DE CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO, MINIPASTILHAS CHOCO GIROS À GOSTO.

PREPARO – MISTURE A MANTEIGA COM O AÇÚCAR MASCADO E O SNOW SUGGAR ATÉ FICAR HOMOGÊNEO, ACRESCENTE O RESTANTE DOS INGREDIENTES, MISTURANDO BEM. LEVE À GELADEIRA POR 30 MINUTOS ATÉ FICAR FIRME PARA FAZER AS BOLINHAS. LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180°, ATÉ QUE FIQUEM DOURADOS.

PÃO DE MEL

INGREDIENTES – 2 XÍCARAS DE CHÁ DE AÇÚCAR MASCADO, 4 OVOS, 1 XÍCARA DE CHÁ DE MEL, 2 XÍCARAS DE CHÁ DE LEITE, 1 XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO, 1 COLHER DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ 32%, 4 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO, 1 COLHER DE SOPA DE TEMPERO PARA PÃO DE MEL, 1 COLHER DE SOPA DE BICARBONATO DE SÓDIO.

PREPARO – BATER O AÇÚCAR COM AS GEMAS E O MEL, ATÉ CLAREAR. JUNTAR O LEITE, O ÓLEO E O CHOCOLATE EM PÓ. BATER MAIS UM POUCO PARA MISTURAR BEM. ACRESCENTAR O TEMPERO E A FARINHA DE TRIGO. POR ÚLTIMO, AGREGAR AS CLARAS EM NEVE E O BICARBONATO DE SÓDIO. COLOCAR EM FORMINHAS PARA PÃO DE MEL, UNTADAS E POLVILHADAS E ASSAR EM FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180°, CERCA DE 10 MINUTOS.