

COOKIE DE AMENDOIM

PEANUT BLOSSOM



INGREDIENTES

- 1 + 3/4 xícaras de farinha;
- 1/2 xícara de açúcar normal;
- 1/2 xícara de açúcar mascavo;
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1/2 xícara de manteiga em temperatura ambiente;
- 1/2 xícara de pasta de amendoim
- 2 colheres de sopa de leite;
- 1 ovo;
- Açúcar a parte para passar depois;
- Gotas de chocolate

INSTRUÇÕES

1. Preaqueça o forno temperatura uns 190 graus e Unte um refratário;
2. Em uma vasilha grande misture todos os ingredientes (menos o açúcar pra passar e as gotas de chocolate). Misture à mão, devagarzinho, até a massa ficar durinha;
3. Pegue um pouco de massa, faça uma bolinha, enrole no açúcar e coloque em um refratário. Faça isso com toda massa.
4. Leve ao forno por 10 a 12 minutos até as bordas começarem a ficar marrons. (O tempo varia de acordo com cada fogão, tamanho das bolinhas, tamanho do refratário, por isso fiquem atentos);
5. Ao tirar, coloque imediatamente a gota de chocolate pressionando no biscoito com o dedo.

Pronto!