



SÉRIE

Receitas Lucrativas

Ebook de Receitas CHOCO LUCRO

*Os Doces e sobremesas campeões
de venda na confeitaria*

15

Cookies Clássicos Americanos:



Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga sem sal, amolecida
- 1 xícara de açúcar branco
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 xícaras de gotas de chocolate (meio amargo, ao leite ou uma combinação)
- 1 xícara de nozes ou castanhas picadas (opcional)

Preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel manteiga.
2. Em uma tigela grande, bata a manteiga, o açúcar branco e o açúcar mascavo até obter uma mistura cremosa.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição. Acrescente a essência de baunilha e misture.
4. Em outra tigela, peneire a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e o sal. Misture bem.
5. Adicione gradualmente os ingredientes secos à mistura de manteiga, misturando até formar uma massa homogênea.
6. dobre as gotas de chocolate e as nozes ou castanhas (se estiver usando) na massa.
7. Com uma colher de sorvete ou colher de sopa, coloque montinhos de massa na assadeira preparada, deixando espaço entre cada cookie.
8. Asse no forno pré-aquecido por 10-12 minutos, ou até que as bordas dos cookies estejam levemente douradas.
9. Deixe os cookies esfriarem na assadeira por alguns minutos antes de transferi-los para uma grade para esfriar completamente.
10. Repita o processo até assar todos os cookies.

Fim

Essas foram as receitas de doces e sobremesas campeãs de venda que trouxemos para você. Esperamos que você tenha um negócio próspero ao desvendar a fonte doce de renda da confeitaria. Aproveite para conhecer nosso catálogo e conhecer outras novidades!

Esta obra é resultado de pesquisa e desenvolvimento da Conhecimentos Digitais. O compartilhamento ou distribuição sem autorização dos autores é proibida. Fotos meramente ilustrativas.

2023@Conhecimentos Digitais. Todos os Direitos Reservados