



COOKIES COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE XL



Bolinhos, bolos e bolachas



146 MIN



FÁCIL



40 UNIDADES



YÄMMI 2

Ingredientes

- 560 g de chocolate aos pedaços (ou pepitas de chocolate)
- 230 g de açúcar
- 280 g de açúcar mascavado
- 280 g de manteiga amolecida
- 2 ovos
- Pitada de sal
- 2 c. de sopa de aroma de baunilha
- 480 g de farinha sem fermento
- 2 c. de chá de fermento para bolos
- 2 c. de chá (rasas) de bicarbonato
- Película aderente
- Papel vegetal

Preparação

- 1º Corte o chocolate aos pedaços (o ideal é que sejam pedaços maiores do que as pepitas de chocolate de compra). Pode fazê-lo com uma faca ou colocar o chocolate na panela e pressionar a Função Turbo 3 vezes. Reserve num recipiente à parte.
- 2º Na panela limpa coloque o açúcar, o açúcar mascavado e a manteiga ligeiramente amolecida e programe 2 minutos na velocidade 6.
- 3º Baixe com a espátula o que se acumulou nas paredes da panela e programe mais 30 segundos na velocidade 5.
- 4º Adicione os ovos, o sal e o aroma de baunilha e regule 30 segundos na velocidade 5.
- 5º Acrescente a farinha, o fermento e o bicarbonato e programe mais 1 minuto na velocidade 4 até a mistura homogeneizar.
- 6º Por fim, junte o chocolate aos pedaços reservado (ou as pepitas de chocolate) e envolva 45 segundos na velocidade 4. Insira a espátula pelo orifício da tampa e ajude a misturar o preparado.
- 7º Retire a massa das cookies da panela e envolva-a em película aderente, deixando refrigerar durante 2 horas.
- 8º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 9º Faça bolas com cerca de 50 g cada, coloque-as num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve-as ao forno até estarem douradas (cerca de 10–15 minutos no caso de fazer cookies com cerca de 50 g ou 18–20 minutos no caso de as fazer com cerca de 100 g). Deixe arrefecer numa grade.