

Biscoitos crocantes caseiros

Ingrédients

- 85g de manteiga em temperatura ambiente
- 50g de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 50g de açúcar
- 25g de ovo (1/2 ovo batido)
- 150g de farinha
- 3g de fermento em pó
- 140g de gotas de chocolate meio amargo

Préparation

1. Você está procurando cereais muito saborosos, você está no lugar certo: eu me inspirei nos cookie crisps para fazer esses mini cookies para beliscar como estão ou em uma tigela de leite, no café da manhã ou no lanche.
2. A receita é, evidentemente, muito simples e rápida de fazer, e os cookies se conservam bem de 2 a 3 semanas em um pote hermético, então, se necessário, você pode dobrar as quantidades.
3. Ingredientes :Eu usei as gotas de chocolate de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Material :Assadeira perfuradaTempo de preparo : 25 minutos + 10 minutos de cozimento + 1h de descansoPara de cookie crisps : Ingrédients : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar muscovado ou açúcar de beterraba 1 colher de sopa de extrato de baunilha de açúcar de ovo (1/2 ovo batido) de farinha de fermento em pó de gotas de chocolate meio amargo Receita : Misture a manteiga bem amolecida com os dois açúcares.
5. Adicione então o ovo, depois a farinha e o fermento.
6. Finalize com as gotas de chocolate.
7. Forme cilindros de aproximadamente 1,5 cm de diâmetro e enrole-os em filme plástico.
8. Coloque-os na geladeira por cerca de 1 hora, para que a massa endureça bem.
9. Em seguida, corte fatias de cookies e coloque-as em uma assadeira coberta com papel manteiga.
10. Asse por 8 a 10 minutos em forno pré-aquecido a 175°C.
11. Deixe esfriar antes de retirá-los do papel manteiga e aproveite!