

# Cookies estilo Levain Bakery com chocolate ao leite e avelãs

## Ingrédients

- 150g de manteiga
- 80g de purê de avelã
- 110g de açúcar mascavo
- 90g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 365g de farinha T55
- 20g de amido de milho
- 4g de fermento em pó
- 2g de sal
- 180g de avelãs picadas
- 260g de chocolate azelia picado em pedaços

## Préparation

1. Nova versão dos meus cookies gigantes com esta versão cheia de avelãs!
2. Cookies crocantes e macios, recheados de avelãs e chocolate azelia, este chocolate ao leite com aroma de avelã, sempre fáceis de preparar e super deliciosos.
3. Um pequeno conselho, se você os preparar com um pouco de antecedência, pode colocá-los no micro-ondas por alguns segundos para aquecê-los e derreter o chocolate novamente para mais sabor. Material: Chapa perfurada. Ingredientes: Utilizei o purê de avelã e as avelãs da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei o chocolate Azelia da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparo: 15 minutos + descanso + 10 a 15 minutos de cozimento. Para 8 (grandes) cookies:  
Ingredientes: de manteiga de purê de avelã de açúcar mascavo de açúcar refinado 2 ovos de farinha T55 de amido de milho de fermento em pó de sal de avelãs picadas de chocolate azelia picado em pedaços  
Receita: Bata a manteiga com o purê de avelã e os dois açúcares.
6. Adicione os ovos, depois a farinha, o amido de milho, o fermento e o sal.
7. Complete incorporando as avelãs e o chocolate.
8. Divida a massa em 8 porções iguais, forme bolas e coloque-as na geladeira por pelo menos 2 horas (você pode deixá-las durante a noite).
9. Em seguida, pré-aqueça o forno a 220°C.
10. Achate ligeiramente as bolas de massa (mantenha um bom espaço entre elas, pois elas se espalharão no forno).
11. Asse por 3 minutos, depois reduza a temperatura para 180°C e continue assando por 9 minutos.
12. Deixe os cookies esfriarem na chapa e depois aproveite!