

Cookies de framboesa e chocolate branco

Ingrédients

- 200g de manteiga em ponto de pomada
- 100g de açúcar mascavo
- 75g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 350g de farinha T55
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 175g de framboesas (+ cerca de 50g para a decoração)
- 300g de chocolate branco

Préparation

1. Uma nova receita de cookies, mas desta vez cookies de verão, pois são recheados com framboesas frescas!
2. Com chocolate branco para mim, mas se você preferir a combinação de framboesas com chocolate amargo, sintase à vontade para substituí-lo. Fora isso, a receita é o mais clássica possível e será perfeita se você procura cookies crocantes por fora e bem macios por dentro!
3. Ingredientes: Usei o chocolate Ivoire da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. T55 1 colher de chá de bicarbonato de framboesas (+ cerca de para a decoração) de chocolate branco
Receita: Misture a manteiga em ponto de pomada com os açúcares.
5. Adicione o ovo, emulsione bem.
6. Adicione a farinha e o bicarbonato, depois o chocolate branco (reservando um pouco para a decoração).
7. Finalize adicionando as de framboesas e misture rapidamente.
8. Forme bolas de massa e leve ao frigorífico por pelo menos 1 hora.
9. Depois, achate-as ligeiramente sobre uma assadeira coberta com papel manteiga e adicione pedaços de framboesas e chocolate branco.
10. Asse no forno pré-aquecido a 190°C por 15 minutos.
11. Ao sair do forno, adicione novamente pedaços de chocolate branco e framboesas.
12. Deixe os cookies esfriarem na assadeira antes de se deliciar!