

Cookies de chocolate e coco

Ingrédients

- 200g de manteiga em ponto de pomada
- 100g de açúcar mascavo
- 90g de açúcar demerara
- 2 ovos
- 125g de coco ralado
- 2 colheres de chá de bicarbonato
- 300g de farinha T55
- 285g de chocolate amargo

Préparation

1. Cookies, sempre uma boa ideia!
2. Estes são de coco e chocolate amargo, mas você pode, claro, fazê-los com chocolate ao leite se preferir
Equipamento: Folha perfurada Ingredientes: Eu usei o pó de coco Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Eu usei o chocolate Guanaja da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 15 minutos + 15 minutos de cozimento Para cerca de dez cookies: Ingredientes: de manteiga em ponto de pomada de açúcar mascavo de açúcar demerara 2 ovos de coco ralado 2 colheres de chá de bicarbonato de farinha T55 de chocolate amargo Receita: Misture a manteiga em ponto de pomada com os açúcares.
5. Adicione os ovos, em seguida, o coco ralado.
6. Adicione, por último, a farinha e o bicarbonato, e finalize com o chocolate amargo picado em pedaços.
7. Forme bolas de e coloque-as na geladeira por pelo menos 30 minutos.
8. Asse no forno pré-aquecido a 190°C e cozinhe por 12 a 15 minutos, dependendo da textura desejada.
9. Deixe esfriar e endurecer por alguns minutos, depois sirva-se!