

Cookie americano perfeito

Ingredientes

125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

3/4 xícara de açúcar

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 ovo

1 e 3/4 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

300 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (chá) de essência de baunilha

para fazer cookie de chocolate acrescentar 1/4 xícara de chocolate em pó

Modo de Preparo

Misture a manteiga, açúcar mascavo, açúcar, essência de baunilha (e chocolate em pó, se for fazer cookies com base de chocolate)

Adicione o ovo batido aos poucos e misture bem

Acrescente a farinha aos poucos e misture bem (pode ser na mão ou na batedeira planetária)

Por último, adicione o fermento e misture só para incorporá-lo à massa

Depois da massa bem misturada, adicione o chocolate picado

Forme bolinhas pequenas e asse em forno preaquecido, sobre papel manteiga, por aproximadamente 15 a 20 minutos (250° C)

Biscoito de nata

Ingredientes

1 copo americano de nata

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

Farinha de trigo

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e coloque farinha até desgrudar da mão

Corte os biscoitos e passe no açúcar cristal

Leve ao forno até dourar em tabuleiro untado.

Biscoito de cebola rápido e fácil

Ingredientes

1 pacote de creme de cebola

500 g de farinha de trigo

400 g de margarina

Modo de Preparo

Misturar tudo formando uma massa

Enrolar formando bolinhas ou palitinhos

Untar uma forma e levar ao forno por mais ou menos 20 minutos ou até dourar

Fica ótimo para petiscos.

Biscoitos amanteigados

Ingredientes

400 g de farinha de trigo

125 g de açúcar

300 g de margarina sem sal ou manteiga

Modo de Preparo

Amasse muito bem todos os ingredientes

Enrole e achate as bolinhas

Coloque em uma forma e asse em fogo moderado, até que fiquem douradinhos.

Biscoito de polvilho

Ingredientes

4 ovos

400 g de polvilho azedo

15 g de sal

65 g de óleo de soja

Modo de Preparo

Colocar o polvilho e o sal numa vasilha

Reservar

Em outra panela, esquentar o óleo até começar a sair fumaça

Com cuidado, virar o óleo sobre o polvilho

Deixar esfriar até ser possível misturar com as mãos

Acrescentar os ovos, um a um, até o ponto de enrolar, colocar mais ovos

Modelar o biscoito em forma de palito, num comprimento de 8 centímetros, e fritar em óleo quente

Colocar no escorredor para não encharcar.

Biscoito de fécula de batata

Ingredientes:

2 caixas de fécula de batata

2 caixas de farinha de trigo (medidas na caixa da fécula – ou use 200g de cada)

1 caixa de açúcar

400g de manteiga (4 tabletes)

Modo de fazer:

Misture muito bem todos os ingredientes. Como já comentei anteriormente, eu uso uma batedeira planetária para fazer isso (a não ser quando vou fazer uma quantidade menor – você pode fazer metade da receita, por exemplo -, pois nesse caso amassar com as mãos não é tão trabalhoso assim!).

Abra a massa com um rolo de macarrão. Você pode fazer isso sobre uma mesa enfarinhada ou sobre um pedaço de papel manteiga. Recorte os biscoitos no formato desejado (com o uso de cortadores ou simplesmente fazendo quadradinhos com uma faca). Deixe os biscoitos com até 1 cm de altura, para que eles assem por inteiro.

Coloque os biscoitos em uma forma untada e enfarinhada ou, se não quiser sujeira, sobre um pedaço de papel manteiga. Deixe um espaço mínimo de 1 cm entre eles.

Leve a assadeira ao forno médio até que a parte de baixo dos biscoitos esteja levemente dourada (a parte de cima estará branca – e você poderá pensar que ainda não está bom, mas está!). Isso pode levar cerca de meia hora na primeira fornada, mas certamente será mais rápido nas seguintes, então fique de olho!

Retire os biscoitos do forno e passe-os no açúcar (ou em uma mistura de açúcar e canela, se preferir).

Coloque-os imediatamente em um pote com tampa, para que durem bastante (duram facilmente duas semanas; mas eu duvido que você leve mais de uma para comê-los!).

Observações: A fécula de batata (uma caixa da receita equivale a 200g de fécula).

Cookies de maçã

Ingredientes

- 1 maçã ralada
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 xícara e 1/2 de chá de farinha
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes com a ajuda de uma colher, fazer disquinhos e acomodá-los em uma forma (assadeira) untada e farinhada

Assar em um forno pré-aquecido a 180° graus até dourar.

Sanduíche de cookies

Ingredientes

Para os cookies:

1 caixa de mistura para bolos (do sabor de sua preferência)

130 g de manteiga

2 ovos

Para o recheio:

Opção 1:

Chantilly o suficiente para rechear os sanduíches

Opção 2:

1 pacotinho de cream cheese em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar de confeiteiro

2 colheres de sopa de essência de baunilha

3 colheres de sopa de manteiga

Modo de Preparo

Na batedeira coloque a manteiga, o cream cheese em temperatura ambiente e a essência de baunilha, por último misture o açúcar confeiteiro

Colocar na geladeira por 30 minutos, antes de usar como recheio dos sanduíches

Misture os ingredientes dos cookies até ficar homogêneo

Com a ajuda de uma colher vai colocando um pouco dessa mistura sobre um forma bem untada

Não se preocupe que a massa dos cookies quando estiver no forno irá esparramar e dar o formato redondo dos cookies, por isso não "pingue" a massa muito próxima uma da outra, deixe um espaço de uns 3 dedos entre elas

Asse em forno a 180°C, por 10 a 12 minutos, depende de cada forno

Deixe esfriar

Pegue dois cookies e recheie com o chantilly ou a mistura de cream cheese, como se fosse um sanduíche

Faça isso com o restante dos cookies

Rende 24 cookies ou 12 sanduíches de cookies

cookies de aveia

Ingredientes

200 g de manteiga

1 xícara de chá de açúcar mascavo

1 xícara de chá de farinha de trigo

2 xícara de chá de aveia em flocos

1 colher de chá de fermento em pó

2 colheres de chá de canela em pó

1 ovo

1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a manteiga, o açúcar, a farinha, a aveia e o fermento

Amasse um pouco e coloque a canela, o ovo e a baunilha

Amasse até ficar macio

Abra com o rolo e faça cortes com uma forma redonda

Coloque em assadeira e leve ao forno de 15 a 20 minutos, até ficarem dourados

Quando esfriar, peneire açúcar de confeiteiro.