Cookies de Chocolate

Ingredientes:

* 250 a 300g de farinha de trigo (até dar o ponto)
* 1/2 xícara de açúcar mascavo (medida da xícara 240ml)
* 1/2 xícara de açúcar refinado (medida da xícara 240ml)
* 120g de manteiga sem sal
* 120g de chocolate ao leite ou meio amargo picado
* 1 ovo 1 colher de chá de baunilha
* 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de Preparo:

* Corte e reserve separadamente o chocolate meio amargo e o chocolate ao leite em cubos.
* Em uma tigela (de batedeira) bata o ovo, o açúcar e a margarina, até virar uma mistura homogênea.
* Acrescente a farinha de trigo, o açúcar mascavo, o açúcar cristal, a essência de baunilha e o sal.
* Bata o suficiente até virar uma massa homogênea e meio durinha (cerca de 3 minutos).
* Coloque dentro dessa massa, os cubinhos de chocolate meio amargo e bata pouco, apenas para misturar, até que eles escondam dentro da massa.
* Coloque o fermento por último e misture o menos possível, pois quanto mais bate, mais ele perde seu efeito.
* Unte uma forma e com uma colher faça bolinhas com a massa na forma.
* Tente deixar uma boa distância entre eles e não os faça muito finos, tente sempre fazer um pouco altinho pois no momento em que assa, ele se estica para os lados.
* Leve para assar em fogo médio, por uns 5 minutos e espete com um garfo umas três vezes para ver se está bom, ele provavelmente sairá sujo pois o chocolate derreterá, fique atento à massa, ela tem que estar fofinha e não mole.
* Quando retirar as formas ainda quentes, coloque alguns cubos de chocolate ao leite em cima dos cookies para que eles derretam.