



40min



Médio



Custo médio

Por KaBonjour

Se você é apaixonado por cookies e busca a receita ideal para encantar a sua família e amigos, você está no lugar certo! O cookie americano perfeito é uma verdadeira obra-prima, combinando crocância externa com maciez interna, garantindo uma explosão de sabor a cada mordida. Nossa receita, compartilhada por entusiastas culinários, revela todos os segredos para alcançar a textura e o sabor autênticos desses cookies tradicionais. Com ingredientes simples e um passo a passo detalhado, você reproduzirá em sua própria cozinha aquele sabor inconfundível dos cookies americanos. Com generosos pedaços de chocolate misturados a uma massa que equilibra perfeitamente a crocância e a suavidade, esses cookies são ideais para qualquer momento, desde um lanche rápido até uma sobremesa caprichada para compartilhar. Siga nossas instruções e mergulhe na experiência de preparar esses cookies incríveis. Desfrute do sabor genuíno do cookie americano perfeito feito por você mesmo! Confira a receita completa e renda-se a essa delícia irresistível.

Ingredientes (22 porções)

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 de 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

Utensílios

Caso você continue navegando no TudoGostoso, você aceita o uso de cookies. Este site usa cookies para assegurar a performance de nossos serviços. [Leia nossa política de privacidade.](#)

OK

Espatula

Tigela

Ao clicar em comprar você será redirecionado para um site externo

Modo de preparo



Modo de
preparo : **40min**

1

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

2

Adicione o ovo batido aos poucos e misture bem.

3

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

4

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

5

Depois da massa bem misturada, adicione o chocolate picado.

6

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

Informações adicionais

Dicas para preparar a melhor receita de cookies

As bolinhas devem ser pequenas, pois os cookies se espalham no forno. O tempo de forno depende, e tem que cuidar para não queimar embaixo.

O **cookie fácil** de fazer é uma ótima opção de lanche para as férias, sobretudo quando se tem crianças em casa! Uma boa dica é **congelar a massa de cookie** e assar quando for servir, pois assim você sempre terá cookie fresquinho e quentinho, uma delícia!

Você sabia que o **cookie americano** não é originalmente americano? O nome "cookie" vem de uma palavra alemã que significa massa de bolo. Originalmente, os cookies eram pedaços de massa de bolo que iam ao forno antes para testar a temperatura. Depois de chegarem nos Estados Unidos, depois de 1930, os cookies ganharam gotas de chocolate, recheios e outras variações da receita, chegando ao que conhecemos hoje em dia.

Muitas outras receitas de cookies

A receita de cookie é conhecida pela sua praticidade, sendo perfeita para hora do lanche. Apesar do **cookie tradicional** ser o **cookie com gotas de chocolate**, existem outras versões da receita que são deliciosas e você deveria experimentar como **cookie de chocolate**, **cookie de aveia**, **cookie de chocolate branco**, **cookie de M&M's** e muitas outras versões que você encontra no TudoGostoso!

Para quem está de dieta, existem várias opções de **receitas de cookie** que vão matar aquela vontadezinha de comer doce sem burlar a dieta como **cookie fit**, **cookie integral**, **cookie zero açúcar**, **cookie low carb** e até mesmo **cookie vegano**!

Se você procura uma receita superespecial, confira essas versões de cookie do TudoGostoso como **cookie brownie** e **cookie recheado**, você vai se apaixonar!