

RECEITINHAS

Cookies Kids

Ingredientes

meia xícara (chá) de manteiga
1 e meia xícara (chá) de açúcar mascavo
2 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de NUTREN® Kids Chocolate
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar mascavo até ficar um creme fofo. Junte os ovos, um a um, até dobrar de volume. Desligue a batedeira, acrescente a farinha de trigo, o NUTREN® Kids e o fermento. Misture bem, coloque a massa e um saco de confeitar e faça discos de cerca de 5 cm de diâmetro em uma assadeira forrada com papel manteiga. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até ficarem secos. Repita o procedimento até o término da massa.

Dica:

Se desejar, depois de modelar a massa, distribua pequenos pedaços de Chocolate NESTLE CLASSIC® Branco antes de assar.

Rendimento: 50 unidades

Categoria da Receita: Brunch/Lanche

Tipo de Prato: Docinhos

Tempo de Preparo: 20 min.

Tempo Total de Preparo: 30 min.

Nível de Dificuldade: Fácil

Custo: \$ - Baixo

