



Biscoitos de pepitas de chocolate americanos



Rowan Davies, Turma 5D, 22

Ingredientes:

170 gramas de manteiga derretida

237 ml de açúcar mascavado

120 ml de açúcar branco

2 ovos

1 colher de sopa de extrato de baunilha

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Meia colher de chá de sal

480 ml de farinha 480 ml de pepitas de chocolate (se você não conseguir encontrar pepitos de chocolate, corte uma barra de chocolate em pequenos pedaços)

Método de preparação:

1. Pré-aqueça o forno a 190°C 🔥

2. Numa tigela, misture bem a manteiga derretida, o açúcar branco e o açúcar mascavado.

3. Adicione os ovos e o extrato de baunilha.

4. Adicione a farinha, o bicarbonato de sódio e uma pitada de sal.

5. Adicione as pepitas de chocolate.

6. Quando tudo estiver misturado, com uma colher de sopa faça os biscoitos e coloque numa assadeira forrada com papel vegetal.

7. Asse no forno por 7-9 minutos, até dourar.

8. Aproveite! Feliz Natal e Feliz Ano Novo!

