

---

## Cookie de chocolates e nozes

### Ingredientes:

#### ❖ Bata:

- 1 xícara de manteiga sem sal (1 pacote)

#### ❖ Adicione:

- 3/4 xícara de açúcar mascavo peneirado (comprado em lojas de produtos naturais)
- 3/4 xícara de açúcar branco
- 2 ovos batidos

#### ❖ Dissolva:

- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de água quente

#### ❖ Peneire:

- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal

#### ❖ Adicione:

- A farinha alternadamente com o bicarbonato à mistura de manteiga, ovos e açúcar; misture bem.
- 1 xícara de nozes picadas
- 2 xícaras de chocolate semi-amargo cortado em pedaços pequenos (ou, se encontrar, 2 xícaras de gotinhas de chocolate)
- 2 colheres de chá de essência de baunilha

### Modo de Fazer:

- 1) Faça bolinhas de 3 cm de diâmetro ou coloque com uma colher de chá em forma untada.
- 2) Deixe um espaço de 4 a 5 cm entre cada porção de massa (se os biscoitos espalhem todos e grudarem uns nos outros, virando um bolo, a farinha pode estar muito úmida, então adicione um pouco mais de farinha à massa)

---

3) Asse em forno moderado durante 15 a 25 minutos