



Chocolate Chip Cookies

NIBBLEDISH CONTRIBUTOR

Ingredients

1 xícara de manteiga 1 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de açúcar branco
2 ovos inteiros
2 colheres de chá de extrato de baunilha
2 colheres de sopa de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
1/2 colher de chá de sal
1 xícara de chocolate meio amargo cortado em cubinhos

Instructions

- Pre-aqueça o forno. Num liquidificador (ou numa batedeira) misture a manteiga, o açúcar mascavo e o açúcar branco. Retire a mistura do liquidificador e adicione os ovos, a baunilha e o leite. Numa outra tigela misture a farinha, o fermento, o sal e o chocolate. A seguir adicione a mistura seca à mistura molhada, e misture bastante.
- Dica: deixe a massa um pouquinho no congelador para que ela não derreta tanto quando for ao forno.
- Unte o tabuleiro com manteiga e farinha e coloque pequenas quantidades de massa com uma colher de sopa, bem separadas umas das outras. A massa cresce bastante no forno, por isso se for colocada muito perto uma da outra ou perto da borda, os cookies grudarão.
- Os cookies devem ficar prontos em cerca de 9 minutos. Vigie o forno para que eles não queimem.