Cookie tradicional com gotas de chocolate

Tempo de preparo

60 minutos

Rendimento

75 unidades

Sobre a Receita

O Cookie Tradicional com Gotas de Chocolate é um clássico da confeitaria, conhecido por sua textura crocante por fora e macia por dentro. As gotas de chocolate meio amargo derretem na boca, proporcionando uma explosão de sabor a cada mordida. Este cookie é perfeito para acompanhar um café ou chá, ou simplesmente para um lanche rápido e delicioso.

Os cookies, especialmente os com gotas de chocolate, têm suas origens nos Estados Unidos, onde foram criados por Ruth Wakefield na década de 1930. Desde então, se tornaram uma das sobremesas mais populares no mundo todo. No Brasil, os cookies ganharam popularidade rapidamente, sendo encontrados em diversas padarias e confeitarias, adaptados ao gosto local com ingredientes de alta qualidade.

- Versatilidade: Podem ser vendidos individualmente, em pacotes ou como parte de cestas de presente, aumentando as oportunidades de venda.
- Rendimento: Com um rendimento de 75 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com apenas 1 hora de preparo, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Margarina - 0,54Kg

Açúcar demerara - 0,36Kg

Ovos - 0,18Kg

Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria - 0,54Kg

Fermento em pó químico - 0,03Kg

Gotas de chocolate meio amargo - 0,6Kg

Modo de Preparo

1. Coloque na batedeira a margarina com o açúcar demerara e misture.
2. Acrescente os ovos e incorpore a Farinha de Trigo Suprema Especial para Salgados e o fermento em pó químico peneirados; misture até amassa ficar lisa.
3. Adicione as gotas de chocolate, misture bem.
4. Divida em porções de aproximadamente 0,020kg e boleie.
5. Disponha em assadeiras untadas e asse em forno preaquecido a 170°C por 15 minutos.
6. Cuidadosamente retire da assadeira e deixe esfriar (logo após assados estarão macios, após esfriar os cookies ficarão crocantes)