Cookies com piri-piri

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Piri-Piri Original
- 400g de farinha
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- Q.b. de sal
- 150g de manteiga
- 120g de açúcar
- 200g de açúcar castanho
- 2 ovos
- 300g de pepitas de chocolate

Modo de preparação

1. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal e pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Numa taça misture a farinha com o bicarbonato e o sal.
3. Noutra taça, bata durante cerca de dois minutos a manteiga com os açúcares até obter um creme.
4. Adicione os ovos, o Gallo Piri-Piri Original e continue a bater.
5. Vá juntando a farinha aos poucos e por fim envolva as pepitas de chocolate.
6. Se puder faça uma bola e embrulhe em película aderente. Leve ao frio por 24 horas.
7. Faça bolas com a ajuda de um colher de gelados e coloque no tabuleiro pré-preparado. Leve ao forno por 12 minutos.
8. Deixe arrefecer por 5 minutos até retirar do tabuleiro e guarde em frascos.

9

Repita este processo com os restantes ingredientes. Sirva polvilhado com folhas de alecrim.

Produtos utilizados

Original

Piri-Piri com Azeite

Veja também

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Tarte de limão

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide