# American Cookies

## Peanut Butter

(12 a 16 unidades)

Ingredientes:
200g manteiga sem sal em ponto de pomada + 20g manteiga de amendoim
250 g de açúcar
2 ovos
350g de farinha com fermento
1 clh sobremesa amido de milho
100g pepitas de chocolate de forno
100g de manteiga de amendoim

Fazer pequenas bolas de manteiga de amendoim e levar ao congelador.
Bater as manteigas com o açúcar até aclarar. Adicionar os ovos um a um. Juntar a farinha, o amido e bater até obter uma massa macia. Adicionar as pepitas. Tapar com película aderente e reservar no frio cerca de 15/20 minutos. Fazer bolas do tamanho desejado, rechear com as bolinhas de manteiga de amendoim e levar ao forno previamente aquecido a 200ºC cerca de 12 minutos.
Retirar ainda moles e arrefecer sobre uma grelha.

## Red Velvet

(12 a 16 unidades)

Ingredientes:
225g manteiga sem sal em ponto de pomada
250 g de açúcar
2 ovos
350g de farinha com fermento
1 clh sobremesa amido de milho
1 clh sobremesa de cacau em pó
100g pepitas de chocolate branco
Corante red velvet q.b

Bater a manteiga com o açúcar até aclarar. Adicionar os ovos um a um. Juntar a farinha, o cacau, o amido e bater até obter uma massa macia. Adicionar o corante. Adicionar as pepitas. Tapar com película aderente e reservar no frio cerca de 15/20 minutos. Fazer bolas do tamanho desejado e levar ao forno previamente aquecido a 200ºC cerca de 12 minutos.
Retirar ainda moles e arrefecer sobre uma grelha.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

# American Cookies

## Chocolate Caramel

(12 a 16 unidades)

Ingredientes:

225g manteiga sem sal em ponto de pomada
125 g de açúcar amarelo
125 açúcar branco
2 ovos
350g de farinha com fermento
1 clh sobremesa amido de milho
2 clh sobremesa de chocolate em pó
1 clh sopa aroma de baunilha
16 caramelos
Flor de Sal q.b

Bater a manteiga com os açúcares até aclarar. Adicionar os ovos um a um. Juntar a farinha, o chocolate, a baunilha, o amido e bater até obter uma massa macia. Tapar com película aderente e reservar no frio cerca de 15/20 minutos. Fazer bolas do tamanho desejado, rechear com caramelo e levar ao forno previamente aquecido a 200ºC cerca de 12 minutos. Retirar ainda moles, polvilhar com flor de sal e arrefecer sobre uma grelha.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.