



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Para abrir o forno e retirar a assadeira sempre utilizar luva de térmica de proteção para forno, tomando cuidado para não encostar o braço nas prateleiras. Mesmo quando fechado é importante manter distância da porta do forno para evitar acidentes.

- Vocês podem mandar email para [pdavanzi@gmail.com](mailto:pdavanzi@gmail.com) para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

## Cookies

$\frac{3}{4}$ de xícara de farinha de trigo
$\frac{1}{4}$ de xícara de açúcar mascavo + $\frac{1}{4}$ de xícara de açúcar comum( ou só o açúcar comum)
1 colher de chá de fermento químico
3 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de sal
$\frac{1}{2}$ ovo batido
60g de gotas de chocolate ou chocolate picado ou castanhas e uvas passas

- 1- Em uma vasilha misturar a manteiga com os açúcares até ficar homogêneo.
- 2- Adicionar o ovo aos poucos e misturar bem, até ficar cremoso e homogêneo. Adicione a farinha aos poucos, o sal e o fermento. Misture bem.
- 3- Juntar as gotas de chocolate e as nozes e misturar bem.
- 4- Deixe a massa descansar por 10 minutos na geladeira enquanto unta a forma.
- 5- Fazer bolas e dar uma leve achatada, dispor na forma com uma distância de 2 cm entre uma e outra.
- 6- Assar de 15 a 20 minutos a 180°C. Tirar do forno e esperar amornar para mexer.

\*Para o cookies de chocolate substitua 2 colheres de farinha por chocolate ou cacau em pó.