MEU LIVRO DE RECEITAS DE COOKIE

Florentinas

125 g de manteiga em temperatura ambiente

1 a 2 xícara de chá de açúcar

5 colheres sopa de glicose de milho

1 a 4 de xícara chá de farinha de trigo

1 xícara chá de amêndoas fatiadas

1 a 2 xícara chá de cerejas cristalizadas picadas

1 a 2 xícara chá de nozes picadas

1 a 4 de xícara chá de cascas de frutas cítricas
e o açúcar até ficar cremoso então acrescente
cristalizadas, picadas
glicose de milho e bata peneire a farinha acrescente
as amêndoas, cerejas, nozes e frutas cristalizadas
e misture bem. coloque colheradas da massa nas
assadeiras, deixando bastante espaço
150 g de chocolate

como preparar

preaqueça o forno a 180 c forre 4 assadeira com
espaço para que os cookies se espalhem .
papel manteiga . bata a manteiga
usando uma faca , aperte cada um deixando o o
mais plano e redondo possível.

não coloque mais do que 4 ou 5 em cada assadeira. asse por 10 minutos ou até que fiquem ligeiramente escurecidos retire do forno e deixe

na assadeira por 5 minutos antes de transferi-
los para uma grade . enquanto isso derreta o
chocolate em uma tigela , em banho maria .