

## INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de farinha de soja
- 200 g de margarina
- 2 gemas
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de ameixa preta picada
- 100 g de chocolate meio amargo picado

## MODO DE FAZER

- Em um recipiente coloque o açúcar, o amido de milho e a farinha de soja (peneirados). Mexa.
- Adicione a farinha de trigo peneirada (reserve um pouco), o fermento e a margarina.
- Mexa com as mãos. Junte as gemas e misture (nesse momento, utilize a farinha reservada).
- Incorpore as ameixas e o chocolate meio amargo picados.
- Abra a massa com auxílio do rolo.
- Modele os cookies com cortador redondo.
- Coloque em uma assadeira retangular untada e polvilhada.
- Leve ao forno pré aquecido a 180°C por 15 a 20 min.

Dica:

- Substitua a ameixa e o chocolate por nozes ou uva passa.
- Os cookies duram 30 dias guardados em um recipiente de vidro.

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)