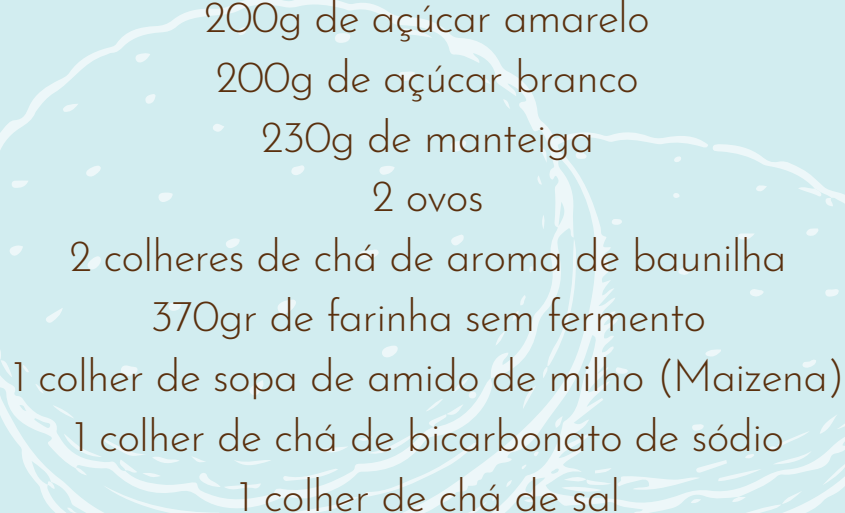


# RECEITAS DA SOFIA

## COOKIES 3 CHOCOLATES



200g de açúcar amarelo  
200g de açúcar branco  
230g de manteiga  
2 ovos  
2 colheres de chá de aroma de baunilha  
370gr de farinha sem fermento  
1 colher de sopa de amido de milho (Maizena)  
1 colher de chá de bicarbonato de sódio  
1 colher de chá de sal

### Ingredientes Arcádia (Kit 6)

100g de callets chocolate leite  
100g de callets chocolate negro  
100g de callets chocolate branco

# *Arcádia*

Esta receita foi elaborada pela Chef de Pastelaria Sofia Santos da Cunha. Poderá encontrar mais informações e o modo de preparação nas páginas de Instagram e Facebook da Arcádia.

Os produtos da Arcádia são elaborados apenas com matérias primas selecionadas, sem corantes nem conservantes.

# RECEITAS DA SOFIA

## COOKIES 3 CHOCOLATES MODO DE PREPARAÇÃO:

Numa taça colocar a manteiga à temperatura ambiente, juntamente com os açúcares.

Bater até obter um creme suave.

Juntar a baunilha e os ovos.  
Misturar bem.

Adicionar a farinha, o sal e o bicarbonato.  
Envolver bem

Por último adicionar as callets com os três tipos de chocolates.

Formar bolinhas e levar ao frigorífico para repousar, durante 2h.

Assar no forno a 180 graus durante 13 minutos.

# *Arcádia*

Esta receita foi elaborada pela Chef de Pastelaria Sofia Santos da Cunha. Poderá encontrar mais informações e o modo de preparação nas páginas de Instagram e Facebook da Arcádia.

Os produtos da Arcádia são elaborados apenas com matérias primas selecionadas, sem corantes nem conservantes.