

Bolachas de chocolate amanteigadas com caju

Tempo total **30 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 10 Mins. Tempo de confeitura

Informação nutricional (por porção)
630 kJ / 152 kcal

Gorduras totais: **7 g** Proteína: **2 g**
Hidratos de carbono: **19,8 g**

INGREDIENTES

30 Porções

280 g de farinha simples
2 colheres de chá de amido de milho
0,5 colheres de chá de bicarbonato de sódio
170 g manteiga amolecida
200 g de açúcar mascavado
100 g de açúcar
2 colheres de chá de pasta de baunilha
4 colheres de chá [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
1 ovo
150 g de chocolate em pedaços ou lascas
50 g de caju picados

PREPARAÇÃO

Passo 1

280 g de farinha simples - **2 colheres de chá** de chá de amido de milho - **0,5 colheres de chá** de bicarbonato de sódio - **170 g** de manteiga amolecida - **200 g** de açúcar mascavado - **100 g** de açúcar - **2 colheres de chá** de pasta de baunilha - **4 colheres de chá** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#) - **1** ovo
Pré-aqueça o forno a 180°C e forre 2 tabuleiros com papel vegetal. Misture a farinha, o amido de milho e o bicarbonato de sódio. Bata a manteiga e os dois açúcares durante 2-3 minutos. Junte a pasta de baunilha, o molho de soja Kikkoman e o ovo.

Passo 2

100 g de chocolate em pedaços ou lascas - **50 g** de caju picados
Junte rapidamente a mistura de farinha. Junte os pedaços de chocolate e os caju. Utilize uma colher de gelado ou 2 colheres para formar as bolachas e coloque-as bem espaçadas nos tabuleiros preparados. Coza durante cerca de 10 minutos.

Passo 3

50 g de chocolate em pedaços ou lascas
Assim que saírem do forno, pressione suavemente os pedaços de chocolate adicionais nas bolachas quentes. Deixe arrefecer sobre uma grelha.