



COOKIETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS

Rendimento: 30 unidades
Tempo de preparo: 15 min
Tempo de forno: 15 min
Temperatura do forno: alta (250 °C)
Tempo de geladeira: 40 min
Tempo total: 1 h 10 min
Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

200 gramas de manteiga sem sal
 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar demerara UNIÃO NATURALE (142,5 g)
1 xícara (chá) de açúcar Mascavo UNIÃO (130 g)
1 ovo (60 g)
raspas de 1 laranja
raspas de meio limão
 $\frac{1}{2}$ colher (chá) de essência de panetone (2,5 ml)
 $\frac{1}{2}$ colher (chá) de essência de baunilha (2,5 ml)
2 e $\frac{3}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo (302,5 g)
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (5 g)
1 colher (chá) de fermento em pó (4 g)
100 gramas de frutas cristalizadas

Modo de preparo:

- 1) Em uma panela, coloque a manteiga e leve em fogo médio, mexendo de vez em quando, até derreter. Deixe-a no fogo médio até evaporar toda a água, levantar fervura e chegar na cor dourada.
Ou: Em uma panela, coloque a manteiga e leve em fogo médio, mexendo de vez em quando, até derreter. Deixe levantar fervura e chegar na cor dourada.
- 2) Retire a panela do fogo, transfira a manteiga dourada para uma tigela e leve à geladeira por 20 minutos ou até que ela não esteja mais líquida ou em ponto pomada, mas não pode endurecer.
- 3) Retire da geladeira e na mesma tigela acrescente o açúcar Mascavo UNIÃO e o açúcar Demerara UNIÃO, misture bem com auxílio de uma espátula.
- 4) Em uma batedeira, bata essa mistura por 5 minutos, até incorporar tudo e essa mistura ficar clara e cremosa. Adicione os ovos e continue batendo.
- 5) Em seguida, adicione as raspas de laranja, as raspas de limão, essência de baunilha, a essência de panetone e continue batendo até incorporar bem.
- 6) Com ajuda de uma peneira coloque uma parte do bicarbonato e da farinha, misture com uma espátula, depois coloque a outra metade, mexendo bem até incorporar. Adicione e misture uma parte das frutas cristalizadas e reserve a outra parte para decoração.
- 7) A massa deve ficar macia de um jeito que solte da mão ao fazer as bolinhas.

8) Em uma assadeira baixa, forre com papel-manteiga, faça bolinhas de 30g ou 1 colher (sopa) e na parte de cima decore com as frutas cristalizadas reservadas, dê uma leve pressionada. Leve ao freezer por 20 minutos até congelar as bolinhas completamente.

9) Enquanto isso, pré-aqueça o forno á 250°C.

10) Retire do freezer as bolinhas congeladas, leve ao forno bem quente de 12 a 15 minutos. Os cookies estarão prontos quando estiverem macios no topo e caramelados.

11) Deixe esfriar completamente para poder servir ou embalar.

DICAS

- Você pode substituir as frutas cristalizadas pela mesma quantidade de chocolate meio amargo em gotas ou 80g de castanhas de sua preferência.

- A massa boleada pode ser congelada por 2 meses.

- A essência de panetone é encontrada em lojas de produtos para confeitaria, mas pode ser substituída pelo dobro das raspas de laranja.