BOLINHOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para os bolinhos

2 e 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo (225 g)

1 xícara (chá) de açúcar (90 g)

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 ovo batido

2/3 de xícara (chá) de leite (150 ml)

1/4 de xícara (chá) de óleo (50 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Para a cobertura de chocolate

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de leite (120 ml)

5 ou 7 colheres de chocolate em pó

1 xícara (chá) de açúcar (110 g)

MODO DE PREPARO

Para os bolinhos

Arrume 12 forminhas de papel (resistentes ao forno) em uma assadeira

Peneire numa tigela a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal

Bata o ovo, o leite, o óleo e a essência de baunilha (opcional)

Coloque a mistura nas forminhas de papel e asse por 20 minutos até dourarem

Retire do forno e deixe esfriar por 5 minutos

Para a cobertura de chocolate

Leve ao fogo brando e cozinhe mexendo sempre até a mistura ferver e ficar homogênea

Coloque uma colherada da cobertura sobre cada bolinho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3811-bolinhos-de-chocolate.html