

BOLINHO DE CHOCOLATE INTEGRAL

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo integral

1 ovo

3 colheres (sopa) de chocolate 50%

2 colheres (sopa) de açúcar demerara (caso use outro tipo poderá variar a quantidade)

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

100ml de leite (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha os ingredientes secos.

Adicione o ovo e misture.

Adicione o leite até que forme uma massa cremosa, não muito líquida.

Em forminhas individuais, coloque duas colheres de sopa da massa.

Caso use formas de metal, unte antes.

Asse em forno 200° C por aproximadamente 20 minutos e teste com um palito o cozimento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17779-bolinho-de-chocolate-integral.html>