

SEQUILHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

220 g de farinha de trigo
50 g de açúcar refinado
1 gema
100 g de margarina
300 g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Misture o açúcar, a manteiga e a gema.

Acrescente a farinha, aos poucos, e vá mexendo com a mão, até formar uma massa uniforme, macia e que solte das mãos.

Unte uma forma quadrada grande com farinha e margarina.

Pegue a massa, faça rolos finos e vá colocando-os lado a lado (não muito próximos) na forma, até completá-la.

Leve ao forno por 12 a 15 minutos.

Depois de assados, espere esfriar e retire-os da forma, reserve.

Derreta o chocolate no microondas por 1 minuto (tem que ficar bem molinho).

Pegue os sequilhos e mergulhe-os, um a um, no chocolate e coloque-os em uma bandeja forrada com papel manteiga.

Depois coloque na geladeira para o chocolate endurecer novamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24156-sequilho-de-chocolate.html>