

BOLINHO DE CHOCOLATE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 colher (café) de essência de baunilha (opcional)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 6 colheres (chá) de doce de leite firme

MODO DE PREPARO

Misture os ovos com o açúcar até homogeneizar.

Junte o óleo, a baunilha e o chocolate peneirado, mexa bem.

Adicione a farinha peneirada com o fermento e misture até incorporar.

Distribua a mistura em 6 forminhas de minibolo (100 ml de capacidade) untadas e levemente enfarinhadas, preenchendo cerca de 2/3 de cada uma.

Coloque 1 colher (chá) de doce de leite no centro da massa e pressione levemente para afundar um pouco.

Asse em forno moderado preaquecido (180°C) por 20 a 25 minutos ou até que um palito inserido na massa saia limpo.

Sirva morno ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26184-bolinho-de-chocolate-e-doce-de-leite.html>