

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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