

ROSQUINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos

5 colheres de sopa de achocolatado em pó

75 ml de óleo

75 ml de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

uma pitada de sal

farinha de trigo com fermento a ponto de enrolar (aproximadamente 1 kg)

açúcar para polvilhar

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, o açúcar, o leite, o achocolatado, o sal e a essência de baunilha.

Transfira para uma bacia grande, misture o óleo e mexa com uma colher.

Adicione a farinha de trigo aos poucos até a massa ficar lisa e soltar da mão.

Enrole as rosquinhas como preferir e polvilhe o açúcar por cima (ou encoste a rosquinha no açúcar para ele aderir melhor).

Asse em forno preaquecido à temperatura média até dourar o fundo da rosquinha (aproximadamente 30 minutos).

Sirva com café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27476-rosquinha-de-chocolate.html>