

# BOLINHO DE BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

75 g de margarina ou manteiga em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de açúcar

2 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 xícara (chá) de iogurte natural

2 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo (200 g)

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

140 g de gotas de chocolate (ao leite ou meio amargo)

## MODO DE PREPARO

Unte e enfarinhe 12 forminhas para muffins com 120 ml de capacidade, reserve.

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme. Adicione os ovos um a um, a essência de baunilha e o iogurte e bata em velocidade baixa até homogeneizar. Incorpore a farinha peneirada com o fermento aos poucos, mexendo com um fouet. Por último, agregue as gotas de chocolate.

Com uma colher, distribua a mistura pelas forminhas reservadas, preenchendo até 2/3 de cada uma. Arrume tudo numa forma grande e leve ao forno moderado preaquecido (180°C) por 20 a 25 minutos (espete o centro do bolinho com um palito e veja se sai limpo).

Desenforme morno e espere esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34701-bolinho-de-baunilha-com-gotas-de-chocolate.html>