

# WAFFLES DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
2 ovos  
1 xícara de chá de leite  
2 xícaras de farinha de trigo  
3/4 de 1 xícara de chá de amido de milho  
1 colher (café) de fermento em pó  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) rasa de sal  
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
4 colheres (sopa) cheias de chocolate em pó ou achocolatado

### COBERTURA:

Cobertura:  
1/2 xícara de chá de açúcar  
1 colher de sopa de amido de milho  
4 colheres de sopa de chocolate em pó  
1 xícara de chá de água  
3 colheres de sopa de margarina ou manteiga

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Misture todos os ingredientes no liquidificador.  
Use uma concha pra por a massa na máquina de waffles.  
Se não tiver máquina, use uma frigideira seguindo os passos a seguir.  
Espalhe um pouco de óleo no fundo da frigideira e ligue-a no fogo baixo.  
Ponha a massa numa concha e despeje a massa num ponto no meio da frigideira.  
Espalhe a massa na frigideira e use uma espátula pra virar depois de alguns segundos.

### COBERTURA:

Cobertura:  
Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar em ponto de brigadeiro.  
Coloque por cima dos waffles.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/35295-waffles-de-chocolate-com-cobertura-de-chocolate.html>