

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35295-waffles-de-chocolate-com-cobertura-de-chocolate.html>