

PÉROLAS NEGRAS BOLINHOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó

1/3 xícara (chá) de manteiga

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

1 ovo

CALDA:

Calda: 2 xícaras (chá) de leite

1/3 xícara (chá) de achocolatado em pó

1/3 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes na massa, misture com uma colher e depois amasse com as mãos.

Depois de bem misturados os ingredientes, faça 12 bolinhas e reserve.

Em uma frigideira, coloque todos os ingredientes da calda e deixe por 3 minutos em fogo baixo, ou até ferver.

Desligue o fogo e coloque as 12 bolinhas na calda (ainda na panela).

Deixe por 5 minutos.

Sirva quente. Também fica uma delícia com uma bola de sorvete de creme para acompanhar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38343-perolas-negras-bolinhas-de-chocolate.html>