

BOLACHA CHOCONATA

INGREDIENTES

2 ovos

200 g de açúcar

1 copo de nata (quando ferver leite, reserve a nata de cima)

1 colher de margarina

200 g de amido de milho

100 g de coco ralado

farinha de trigo até dar o ponto

500 g de chocolate fracionado

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, cozinar a lata de leite condensado (água tem que cobrir a lata) por 30 minutos em fogo médio.

Em uma tigela, misture os ovos, açúcar, nata, margarina, coco ralado, amido de milho e amasse bem, acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até formar uma massa homogênea e que dê para enrolar na mão. Nas assadeira colocar as bolinhas dando um pouco de espaço entre elas.

Depois de preencher a forma com as bolinhas amassar com um garfo.

Leve ao forno a 180°C por 20 a 30 minutos. Em banho-maria, derreta o chocolate.

Após assar as bolachinhas, recheiar com o doce de leite.

Passar no chocolate derretido e levar à geladeira.

Se quiser, embrulhe em papel laminado de sua escolha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38422-bolacha-choconata.html>