

WHOOPIE CHOCOLATE (BISCOITO)

INGREDIENTES

1 ½ de xícara de farinha de trigo
8 colher de sopa cheias de chocolate em pó
1 colher de café de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
¼ xícara de manteiga sem sal
¼ xícara de margarina sem sal
1 xícara de açúcar mascavo
1 ovo
1 colher de sopa de essência de baunilha
1 copo (200ml) de leite

MODO DE PREPARO

Peneire o açúcar mascavo caso esteja empedrado.

Em uma vasilha redonda pequena) misture os ingredientes secos e em outro os líquidos.

No liquidificador bata todos os ingredientes, intercalados aos secos com os líquidos.

Quando a massa estiver homogênea e densa, retire do liquidificador e transfira para um saco de confeitar.

Faço um furo pequeno e em um papel de manteiga preenchendo com a massa até formar um disco de 3 cm de diâmetro, sem deixar muito alto.

Deixe uma distância de dois dedos entre as bolachas, aos lados e em cima e embaixo.

Provavelmente ficarão com um pequeno bico em cima, é só molhar o dedo e afundar o bico com cuidado.

Os primeiros sairão tortos e altos, mas continue.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que fique com as bordas crocantes e o meio macio.

Solte do papel manteiga ainda quente e deixe esfriar numa grade. Utilize as bolachas frias.

Você pode rechear com brigadeiro, beijinho, doce de leite, marshmellow e confeitar com granulado, paçoca e até mesmo banhar no chocolate!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42312-whoopie-chocolate-biscoito.html>