

BISCOITO DE CHOCOLATE PARA CRIANÇADA

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo sem fermento (ou até o ponto)

150 g de manteiga comum temperatura fria

100 g de achocolatado (preferência Nescau)

4 gemas de ovo

3 colheres de sopa de açúcar (e reserve açúcar comum ou cristal para polvilhar o biscoito depois de pronto)

MODO DE PREPARO

Reserve um recipiente ou um espaço limpo em uma mesa de mármore.

Despeje a farinha de trigo, o achocolatado, o açúcar, a manteiga e as gemas de ovo, mexa na massa com a ponta dos dedos até virar uma farinha, depois ela ficará uma massa mais firme ao ponto de fazer o biscoito (se ficar muito seca adicione mais uma gema de ovo e se ficar muito mole adicione mais farinha).

Se preferir: pode adicionar uns pedacinhos bem pequenos de chocolate fracionado, ou coco ralado, ou até mesmo amendoim doce.

Faça os formatos que desejar (se tiver dificuldade de fazer os formatos de biscoitos passe manteiga OU farinha na mão para facilitar).

Coloque no forno preaquecido por 12 minutos ou até os biscoitos ficarem ao ponto (eles irão crescer um pouco e ficarão com a massa firme).

Após terem sido assados, de um choque térmico nos biscoitos.

Polvilhe os biscoito ou com açúcar cristal ou comum e coloque na geladeira por uns 20 minutos, o biscoito ficará crocante e sequinho).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42507-biscoito-de-chocolate-para-criancada.html>