

# BOLINHAS DE CAFÉ COM CHOCOLATE E RECHEIO DE AVELÃ

## INGREDIENTES

- 30 unidades de biscoito de chocolate sem recheio triturado
- 30 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 6 colheres (sopa) de doce de leite
- 2 colheres (sopa) de café instantâneo
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 50 g de avelãs banhadas no chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o biscoito, a manteiga, o cacau em pó, o doce de leite e o café instantâneo

Misture bem com as mãos até formar uma mistura homogênea.

Pegue pequenas porções de massa com as mãos, coloque uma avelã banhada no chocolate meio amargo, faça bolinhas e passe no cacau em pó.

Leve a geladeira para gelar e sirva em seguida.

A avelã pode ser substituída por outro ingrediente da sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43199-bolinhas-de-cafe-com-chocolate-e-recheio-de-avela.html>