

ESTRELINHAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sobremesa) de nescafé

250 g de cobertura de chocolate picado

1 xícara (chá) de manteiga

2 ovos

1 colher (chá) de sal

3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Misture os 4 primeiros ingredientes, leve ao fogo em banho-maria mexendo até que derreta a cobertura, deixe esfriar.

Bata as claras em neve, junte as gemas, o sal e a mistura já fria de cobertura.

Retire da batedeira.

Misture a farinha peneirada com o bicarbonato até obter uma massa lisa, que solte das mãos.

Alise sobre um mármore e recorte as estrelinhas com o cortador próprio.

Coloque em assadeira untada, passe clara de ovo ligeiramente batida por cima, coloque uma massa bem no centro e polvilhe com o açúcar cristal.

Asse em forno brando (150°C) por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44802-estrelinhas-de-chocolate.html>