

BOLINHOS COM RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha de trigo
1 colher (café) de fermento
1/2 de leite
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (café) de manteiga sem sal

RECHEIO:

Recheio: 1 barra de chocolate (a gosto)
1/3 de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a farinha em uma tigela (grande).
Coloque o açúcar e mexa.
coloque o leite, a manteiga e o fermento.
Mecha até formar uma massa homogênea.
Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes em um recipiente.
Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue a massa abra na palma da mão.
Coloque em uma tábua.
Pegue o recheio com uma colher (café) e coloque delicadamente.
Feche e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar.
Tire e deixe esfriar, bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46793-bolinhos-com-recheio-de-chocolate.html>