

COXINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME TRUFADO DE CHOCOLATE:

Creme trufado de chocolate: 400 g de chocolate 1/2 amargo fracionado derretido

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite sem soro

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo

50 g de fubá de milho

1/2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Misture os ingredientes do creme num refratário, tampe ou envolva com filme plástico e leve à geladeira.

MASSA:

Massa: Coloque a água para ferver com o óleo, enquanto isso misture os outros ingredientes.

Despeje-os na água e misture bem com uma espátula até que solte da panela (a massa precisa estar morna), sove.

Abra os discos, faça bolinhas com a massa trufada, coloque em cada disco uma bolinha de chocolate.

Feche bem, com cuidado para não ficar aberto, empane passando na água e a seguir na farinha de rosca, frite-as em óleo fervente, escorra em papel toalha.

Se desejar, polvilhe açúcar por cima delas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47977-coxinha-de-chocolate.html>