MINIBOLINHOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2/5 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras de leite

meia xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de chocolate (Nescau)

1/5 colher (Sopa) de pó royal

meia xícara (chá) de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara (chá) de leite

4 colheres (Sopa) de chocolate (nescau)

meia xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) manteiga

Chocolate Granulado por cima da cobertura

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture os pós em uma tigela e os líquidos em outra,depois misture todos ingredientes em uma só vasilha mexa bem até misturar tudo.

Use forminhas médias de bolinhos para assar,untar as forminhas com manteiga sem sal.

Coloque em forno alto por 10min depois deixe em fogo baixo por mais 20 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela acrescente o leite, manteiga, chocolate, açúcar misture tudo em fogo médio sempre mexendo até parecer o fundo da panela.

Retire e coloque por cima dos bolinhos espere esfriar e coloque na geladeira pra gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54677-minibolinhos-de-chocolate.html