BISCOITOS NATALINOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

150 g de manteiga

150 g de açucar

280 g de farinha de trigo

25 g de chocolate em pó (meio amargo)

1 ovo

1 pitada de sal

1 pitada de fermento em pó ou bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, misture a manteiga na temperatura ambiente e o açúcar.

Acrescente o chocolate e a farinha e comece a misturar com as mãos.

Acrescente o restante e continue amassando para obter uma massa consistente e homogênea.

Enrole em um filme plástico e leve ao refrigerador por 30 minutos.

Com as mãos pouco enfarinhadas, faça bolinhas de aproximadamente 2 cm e amasse ligeiramente com um garfo, dando a forma das bolachinhas.

Acomode em uma forma revestida com papel de forno.

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e armazene em latas. Pode ser consumido por vários dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55516-biscoitos-natalinos-de-chocolate.html