

BOLINHO DE CHOCOLATE COM CASQUINHA CROCANTE, SÃO VICIANTES!!

INGREDIENTES

MASSA:

2 xícaras de farinha de farinha de trigo

1 colher de chocolate em pó 50% cacau

4 colheres de mel

300 ml de leite morno

1 colher (sopa) rasa de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de cravo e canela em pó

1 copo americano de açúcar

RECHEIO E COBERTURA:

Uso doce de leite ou brigadeiro pra rechear.

Para cobrir 700 g de chocolate fracionado meio amargo derretido no micro-ondas ou banho-maria.

O ideal que o chocolate esteja em temperatura ambiente ou no máximo 45 graus.

Faço e vendo 100% de lucro.

A embalagem fica por conta da sua criatividade.

MODO DE PREPARO

Coe a farinha e o chocolate em pó e reserve.

Dissolva o açúcar, o mel, cravo e a canela no leite morno.

Após dissolvido os ingredientes no leite misture com a farinha utilizando uma espátula ou colher de pau até obter uma massa liza e homogênea adicione a colher de bicarbonato de sódio coado para não empelotar. Untar as forminhas com margarina. Eu uso as forminhas com 5 cm de diâmetro.

Levar ao forno preaquecido 180º C e asse por 20 minutos (use palito de dente para confirmar se está assado).

Após recheado o pão de mel com recheio de sua escolha.

Mergulhe no chocolate derretido e deixe escorrer sobre papel-manteiga ou papel-alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13615-bolinho-de-chocolate-com-casquinha-crocante-sao-viciantes.html>