

MINIBOLOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

100 g manteiga à temperatura ambiente
 100 g açúcar
 2 ovos
 ½ c. chá de essência de baunilha
 100 g farinha
 ½ c. chá de fermento p/ bolos
 15 g cacau em pó
 1 pitada de sal
 Açúcar em pó q.b. p/ polvilhar

UTENSÍLIOS

8 formas (7x4,5 cm)
 Papel vegetal

PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre 8 formas com aprox. 7x4,5 cm com duas tiras de papel vegetal cruzadas. Reserve.
2. Coloque no copo a manteiga e o açúcar e bata **20 seg/vel 3**.
3. Adicione os ovos e bata **1 min/vel 3**.
4. Adicione a baunilha, a farinha, o fermento, o cacau e o sal e envolva **10 seg/vel 3**. Termine de envolver com a ajuda da espátula. Encha as formas com a massa até ¾ e leve ao forno a 180°C cerca de 15 minutos. Retire e deixe arrefecer. Sirva polvilhados com açúcar em pó.

DICA

- Pode aromatizar os bolos com especiarias ou com frutos secos.



ðmbty®: 1 min
 Preparação: 15 min
 Total: 35 min



unid. aprox.



fácil



7 unidade
 Energ.: 222 kcal/Prot.: 3 g
 Hid. carb.: 25 g/Gord.: 12 g