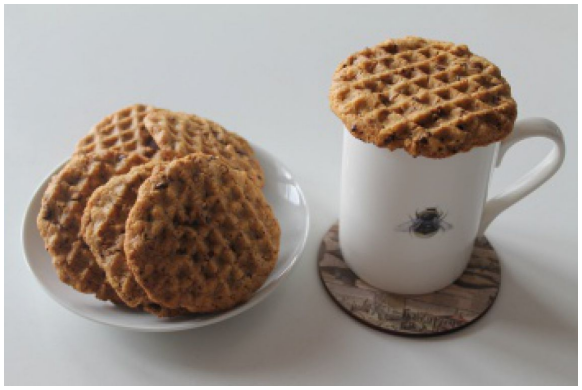
Infantil

BOLACHAS DE AMENDOIM E CHOCOLATE NEGRO

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
20 Doses



INGREDIENTES

- 150GR DE AÇÚCAR BRANCO
- 50GR DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 100GR DE AMIDO DE MILHO
- 1 COLHER DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL FINO
- 350GR DE MANTEIGA DE AMENDOIM (CASEIRO)
- 2 OVOS MÉDIOS
- 100GR DE CHOCOLATE NEGRO

CONFEÇÃO

1. 1. Pré-aquecer o forno a 180ºc
2. 2. Na taça, com o acessório de triturar/amassar, colocar o chocolate em pedaços e dar 8 toques de turbo. Reserve.
3. 3. Na taça, com o acessório triturar/amassar, colocar o açúcar, o açúcar mascavado, o amido de milho, o bicarbonato de sódio e o sal, programar 1 min, velocidade 4.
4. 4. Adicionar a manteiga de amendoim e programar mais 1 minuto.
5. 5 Programar mais 2 minutos e ir adicionando os ovos, um a um.
6. 6. Adicionar o chocolate no final e com a espátula uniformizar.
7. 7. Formar bolinhas e com a ajuda de um carimbo de bolachas dar-lhes forma.
8. 8. Levar ao forno em tabuleiros forrados com papel vegetal, por cerca de 12 min. Deixe espaço entre bolachas.