

"CRAQUELÉS" DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 200 GR DE CHOCOLATE
- 50 GR DE MANTEIGA
- 2 OVOS
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 1 C.C DE BAUNILHA LÍQUIDA
- 210 GR DE FARINHA
- 1 PITADA DE SAL
- 1 C.C DE FERMENTO QUÍMICO
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B

CONFEÇÃO

1. Colocar na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, o chocolate partido aos bocados e triturar um bocado na velocidade 9, durante 1 minuto.

2. Acrescentar a manteiga e derreter na velocidade 3, a 50°C, durante 7 minutos.

3. Juntar os ovos, o açúcar, a baunilha e misturar na velocidade 4, durante 40 segundos. Acrescentar a farinha, o sal e o fermento. Misturar na velocidade 5, durante 1 minuto.

4. Tirar a massa da cuba, colocar em filme alimentar. Enrolar no filme para formar um rolo e colocar no congelador, durante 15 minutos, para endurecer.

5. Préaquecer o forno a 180°C.

6. Tirar a massa do congelador. Formar pequenas bolas com as mãos, passar pelo açúcar em pó e colocar num tabuleiro com papel vegetal.

7. Cozer no forno, durante 10 a 12 minutos. Ao tirar do forno, os bolinhos ainda estão moles mas endurecem ao arrefecerem.
