

CRINKLE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 200 GR DE CHOCOLATE TABLETE MAIS 70% CACAU
- 60 GR MANTEIGA SEM SAL
- 200 GR FARINHA SEM FERMENTO T55
- 100 GR DE AÇÚCAR BRANCO
- 2 OVOS
- PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- AÇÚCAR EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180 graus.

2. Derreter o chocolate com manteiga dentro do bule da tupperware no microondas fazer por duas etapas um minuto mexer colocar mais um minuto mexer está pronto reservar.

3. Na taça da CC colocar o acessório triturar, o açúcar, ovos vel 6 / 30 seg.

4. Adicionar farinha, fermento, sal e o chocolate vel 6 / 1 minuto.

5. Colocar no frigorífico tapado com película aderente até conseguir moldar.

6. Fazer bolinhas e passar por açúcar em pó.

7. Levar ao forno numa folha de silicone ou papel vegetal, 10 minutos não mais elas ficam rijas depois.
