

# CRINKLES DE CACAU E CHOCOLATE BRANCO



## CONFEÇÃO

1. Triturar o chocolate na picadora foi o que eu fiz...

---
2. Numa tigela juntar a farinha, fermento, cacau, sal e bicarbonato envolver bem reservar.

---
3. No copo da CC colocar manteiga e açúcar, 30 seg / vel 8.

---
4. Juntar o ovo 40 seg / vel 8.

---
5. Adicionar leite, essência de baunilha e corante 10 seg / vel 8.

---
6. Adicionar a mistura da farinha e chocolate branco, 20 seg/vel 4

---
7. Se não estiver tudo misturado, acabar com a colher ou espátula.

---
8. Estas ficam um pouco moles eu não coloquei no frigorífico mas se não conseguirem moldar colocar cerca de 1 hora tapada com película aderente.

---
9. Numa taça colocar açúcar em pó, moldar em bolas e passar no açúcar.

---
10. Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal ou folha de silicone.

---
11. Em forno pré aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos não mais.

---

## INGREDIENTES

- 200 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 100 GR DE CHOCOLATE BRANCO EM TABLETE
- 30 GR DE CACAU
- 100 GR DE MANTEIGA
- 1 OVO
- 150 GR DE AÇÚCAR EM PÓ PODE SER NORMAL ( PARA A PRÓXIMA REDUZO)
- PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 1 COLHER DE BICARBONATO OPCIONAL
- 1 COLHER DE SOPA DE LEITE
- 1 COLHER DE CHA DE ESSÊNCIA BAUNILHA
- 1 FRASCO CORANTE VERMELHO EXAGEREI PARA A PRÓXIMA COLOCO MEIO...
- AÇÚCAR EM PÓ