

BOLINHOS DE COCO E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 100G DE AÇÚCAR
- 160G DE COCO
- 12 COLHERES DE CHÁ DE NUTELLA

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C.

2. Coloque o acessório triturar/amassar e junte os ovos e as 100 gramas de açúcar, misture 2 min / velocidade 6.

3. Adicione 160 gramas de coco e misture 30 seg / velocidade 5. Coloque metade da preparação nas formas de papel ou formas de queques em silicone ou formas de alumínio untadas com manteiga e com os dedos ou com uma colher pressione.

4. Coloque 1 colher de chá de nutella, tulicreme ou outro chocolate de barrar.

5. Coloque a outra metade da massa nas formas e aperte novamente.

6. Coloque no forno por 15 min a 180 ° C. Ajuste mais ou menos 2 minutos o tempo de cozimento de acordo com o seu forno.

7. Receita inspirada de: <https://www.cookomix.com/?p=75746>
