



INGREDIENTES

- 240 GR DE LEITE
- 30 GR DE AÇUCAR
- 1 COLH. CHÁ DE SAL
- 35 GR DE MANTEIGA VEGETAL
- 400 GR DE FARINHA TIPO 55
- 5 GR DE FERMENTO DE PADEIRO (TIPO FERMIPAN)
- 100 GR DE CHOCOLATE PARTIDO AOS BOCADINHOS
- 1 GEMA DE OVO

CONFEÇÃO

- 1- Inserir a lâmina de amassar/ triturar. É colocar no copo, o leite, o açúcar, a manteiga derretida, o fermento e programar 4m, temp 35º, veloc 4

- 2- Juntar a farinha, o sal e programar pastel

- 3- Colocar a massa sobre uma superfície enfarinhada, colocar os bocadinhos do chocolate e amassar até o mesmo estar bem incorporado.

- 4- Colocar num tabuleiro, cobrir com um pano, deixe levedar em local quente até a massa ter quase duplicado o volume (coloquei no forno tendo aquecido o mesmo um pouquinho, demorou cerca de 40 minutos).

- 5- Depois de ter levedado, formar bolinhas pintar com gema de ovo e levar ao forno-pré-aquecido a 180 graus cerca de 10 minutos.

7. Receita baseada em :

8. <https://www.petiscos.com/receita.php?recid=15499&catid=33>
