

BOLINHOS DE AMÊNDOA E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- - 150 GR DE MANTEIGA
- - 160 GR DE CHOCOLATE PRETO
- - 100 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- - 120 GR DE FARINHA DE AMÊNDOA
- - 50 GR DE FARINHA
- - 5 CLARAS DE OVOS
- - 50 GR DE AMÊNDOA LAMINADA

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno à 180°C.

2. Derreter a manteiga no microondas. Reservar.

3. Derreter o chocolate, no microondas, durante 1 minuto ou 1 minuto e meio, na temperatura média. Reservar.

4. Na cuba, com a lâmina para amassar/triturar, colocar a farinha de amêndoa, a farinha e o açúcar em pó peneirados. Misturar 1 minuto na velocidade 4.

5. Programar velocidade 5 durante 3 minutos. Neste tempo, incorporar as claras aos poucos e deixar bater até acabar o tempo.

6. Juntar a manteiga derretida e misturar, na mesma velocidade, 1 minuto.

7. Acrescentar o chocolate derretido e misturar mais 1 minuto.

8. Forrar com manteiga formas pequenas de muffins ou afins. Deitar a massa até e encher 3/4 das formas .

9. Cobrir com as amêndoas laminadas.

10. Colocar no forno quente e deixar cozer cerca de 13 à 17 minutos, consoante o forno. O tempo pode alterar consoante o forno. Verificar a cozedura com a ajuda de 1 palito.

11. Deixar arrefecer antes de desenformar.

12. Bom apetite!
