

BOLINHOS DE CHOCOLATE E CLARAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 BOLINHOS

5 claras
130g de açúcar
80g de farinha
50g de manteiga derretida
110 ml de leite
1 colher de sopa bem cheia de cacau em pó
1 colher de chá rasa de fermento em pó



Tempo de preparação: 35 minutos
Custo: 0.80 € | Custo por bolinho: 0.06 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolinhos-chocolate-claras-16306/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte o açúcar com a manteiga e misture.
Junte o cacau e mexa.
Junte o fermento, o leite e a farinha.
Mexe tudo muito bem.
2. Bata as claras em castelo.
Envolva as claras com a massa.
3. Divida a massa por forminhas de silicone ou de papel, sem encher muito.
Caso utilize forminhas normais, unte previamente com manteiga e polvilhe com farinha.
4. Leve os bolinhos ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer entre 20 a 25 minutos.
Depois de cozidos, retire-os.
Se quiser, polvilhe os bolinhos com açúcar em pó.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com