

## **Bolachas de chocolate com pepitas**



Ingredientes: 200 grama de manteiga (temperatura ambiente)  
200 grama de açúcar  
3 unidade de ovos  
500 grama de farinha  
1 colher de chá de fermento em pó  
0 desconhecido de chocolate em pó q.b.  
0,5 unidade de tablete de chocolate de culinária

### Instruções de preparação:

Dentro de um recipiente grande, bata a manteiga, o açúcar e os ovos. Junte o chocolate em pó e bata mais um pouco. Aos pucos junte a farinha, misturada com o fermento. Se necessário mexe bem os ingredientes com a mão e acrescente a restante farinha. Com as mãos, forme bolinhas com a massa e depois espalme-as no tabuleiro, formando bolachas com tamanho a gosto. Não precisa deixar muito espaço entre elas ,no tabuleiro ,porque elas não crescem muito. Parta a tablete de chocolate em pequenas pepitas e cole algumas na superfície de cada bolacha. Leve-as ao forno pré-aquecido a 180°. Coloque os tabuleiros na parte superior do forno. Deixe-as cozer cerca de 15 minutos. Retire os tabuleiros do forno e deixe-os arrefecer para que as bolachas endureçam um pouco. Com ajuda de uma faca, descole as bolachas do tabuleiro e espalhe-as em pratos, sem tocar nas pepitas de chocolate, que nesse momento estarão muito moles. Não sobreponha as bolachas, deixe-as arrefecer um pouco mais. Quando estiverem frias coloque os pratos com as bolachas no frigorífico durante 1h30m para que as pepitas de chocolate endureçam. Conserve as bolachas em frascos de vidro ou caixas de plástico hermeticamente fechadas.

Sugestões Adicionais: