

Biscoito de Pão de mel com Chocolate Branco

40 unidades



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- ½ xícara chá de Margarina 100g
- 2 xícaras chá de Farinha de Trigo 240g
- 1 colher sopa de Aroma Pão de Mel Dr. Oetker
- 3 colheres sopa de Amido de Milho Dr. Oetker
- 4 colheres sopa de Açúcar mascavo
- 3 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker
- 1 unidade Ovo
- 3 colheres sopa de Leite (Aproximadamente)
- 200 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker derretido
- 1 pacote de Choc Bolinha Mini Dr. Oetker para decorar

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, misture o açúcar mascavo e o leite.

2. Acrescente o aroma de pão de mel Dr. Oetker, o ovo, a margarina, a farinha de trigo, o Amido de Milho Dr. Oetker e o Chocolate em Pó Dr. Oetker e misture com as mãos até a massa ficar homogênea. Se necessário, acrescente mais leite.

3. Faça bolinhas pequenas com as mãos, achate levemente e coloque em uma forma grande forrada com papel manteiga. Deixando espaço entre elas.

4. Leve ao forno a 200°C, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente.

5. Retire e deixe esfriar. Banhe na cobertura sabor Chocolate branco Dr. Oetker derretido as metades dos biscoitos e adicione confeito choc bolinha Dr. Oetker para decorar.

6. Coloque em uma fôrma forrada com papel manteiga. Espere esfriar e sirva.