



Biscoitinhos recheados

Ingredientes: (para 12 unidades)

Ovo

2 unidades

Açúcar

90 gramas (7 colheres de sopa aprox.)

Essência de Baunilha

1 colher (café)

Raspas de Limão

1 unidade

Farinha autolevedante

90 gramas (7 colheres de sopa aprox.)

Sal

uma pitada

Farinha para polvilhar

½ colher (café)

Manteiga

100 gramas

Doce de Leite

100 gramas

Pepitas de Chocolate

100 gramas

Modo de preparo

Em uma tigela, bata os ovos e o açúcar por 2 minutos. Adicione a essência de baunilha, as raspas de limão e misture bem, acrescente a farinha com o sal e misture, por último coloque a manteiga derretida. Com ajuda de uma colher, coloque a preparação nos MiniSoufleé até um pouco menos da metade. Adicione o doce leite ou as pepitas de chocolate no centro e cubra com a outra parte da preparação, atenção para não ultrapassar 2/3 do molde para não transbordar.

Tampe o MiniSoufleé e cozinhe na potência máxima por 2 minutos e meio. Caso você coloque dois por vez cozinhe por 2 minutos e meio.

