



Receita: Rolinho de Paçoquita Chocolate

Rolinho
de Paçoquita Chocolate

Se
o seu problema é falta de tempo, fica a dica: chame os amigos pra te
ajudar nessa empreitada!

INGREDIENTES:

**1
colher (sopa) de fermento biológico seco**

**1 colher (sopa) de
açúcar**

1/2 xícara (chá) de água morna?

**100 g de
manteiga derretida**

3/4 xícara de leite morno

1 ovo

**4
xícaras (chá) de farinha de trigo**

**Paçoquita Cremosa
Chocolate**

Chocolate em pedaços

PREPARO:

Em uma tigela, misture a água, o fermento, o açúcar, e reserve por 10 minutos, até começar a formar bolhas. Na batedeira (ou em uma tigela grande) misture a manteiga e o leite até ficar homogêneo. Adicione o ovo e bata bem. Aos poucos, adicione a farinha e sove até que fique uma massa lisa e elástica. Mais ou menos entre 8 e 10 minutos na mão. Deixe que a massa cresça até dobrar de tamanho, mais ou menos 30 minutos. Enfarinhe uma superfície lisa e, com a ajuda de um rolo de massa, abra a massa até que ela fique com 0,5 centímetros, em formato de um retângulo. Com a ajuda de uma colher, espalhe Paçoquita Cremosa Chocolate pela metade da massa, e na outra metade, o chocolate picadinho. Comece a fazer um rocambole com a massa, puxando para que fique bem apertadinho. Corte círculos de mais ou menos 3 dedos e transfira para assadeiras untadas. Você pode fazer em uma redonda para que eles se juntem ou bem separadas em uma assadeira retangular. Deixe crescer por mais 15 minutos e leve ao forno preaquecido a 180° por 30 minutos ou até que estejam dourados.