

## BOLINHOS TRUFADOS BWB

**INGREDIENTES:** 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 1 ½ xícara (chá) de farinha com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de água.

**MODO DE FAZER:** Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar e continuar batendo bem. Bater as gemas com o restante do açúcar, até ficar bem claro. Juntar o óleo, bater bem, colocar a água, misturar a farinha, o chocolate e, por último, as claras em neve. Levar para assar em forno médio, por cerca de 25 minutos.

**RECHEIO:** 300g de chocolate ao leite, ½ caixa de creme de leite, 200g de doce de leite.

**MODO DE FAZER:** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o doce de leite.

**MONTAGEM:** Fazer as casquinhas do bolinho com chocolate meio amargo ou branco, colocar o recheio, o bolo, fechar com chocolate e decorar.

