

# TORTINHA DE CHOCOLATE COM CARAMELO MOLE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:250 g de manteiga gelada

9 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro (135g)

2 gemas

3 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

3 colheres (sopa) de água gelada

### CARAMELO:

Caramelo:1 xícara (chá) de açúcar granulado

2 colheres (sopa) de glucose de milho

250ml de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de manteiga

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:200 g de chocolate meio amargo picado

2 colheres (sopa) de vinho licoroso doce

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture a manteiga com o açúcar de confeiteiro e as gemas.

Junte a farinha, o sal e a água e amasse, sem sovar, até obter uma bola homogênea.

Embrulhe em filme plástico e reserve na geladeira por cerca de 20 minutos.

Forre o fundo e a lateral das forminhas com a massa e asse em forno moderado preaquecido (180°C) por 25 minutos ou até dourarem.

Deixe amornar, desenforme e reserve até esfriarem completamente.

### CARAMELO:

Caramelo:Misture o açúcar granulado com a glucose e o creme de leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até os cristais derreterem.

Pare de mexer e deixe ferver até obter uma calda em ponto de bala mole.

Fora do fogo, adicione a manteiga e misture bem. Utilize morno.

#### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em uma tigela refratária, misture o chocolate com o creme de leite e o vinho e leve ao microondas, em potência média, por 2 minutos, mexendo na metade do tempo.

Utilize morno.

#### MONTAGEM:

Montagem: Recheie as bases com o caramelo ainda morno e, em seguida, cubra com o creme de chocolate também morno.

Reserve por cerca de 2 horas.

Decore a gosto e sirva em temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16394-tortinha-de-chocolate-com-caramelo-mole.html>