

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16394-tortinha-de-chocolate-com-caramelo-mole.html>