

CASCADA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

325 g de chocolate meio-amargo

½ colher (chá) de canela

225 g de manteiga sem sal

1 colher (sopa) bem cheia de açúcar

¼ xícara (chá) de farinha de trigo

6 ovos

15 g de pimenta mexicanas secas em pó (mistura de chile ancho, chile guajillo, chile pasilla, chile chipotle) ou 15 g de chilli em pó

açúcar de confeiteiro para polvilhar

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho maria.

Retire e adicione a manteiga e a canela.

Em uma tigela, bata os ovos e dissolva no chocolate.

Mexa bem, acrescente o açúcar, em seguida a farinha, coloque a pimenta e continue mexendo até que todos os ingredientes estejam misturados.

Coloque em forminhas individuais, untadas com manteiga, e leve ao forno por entre 5 e 7 minutos, a 180°C.

Retire do forno, polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Sirva com sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17808-cascada-de-chocolate.html>