

CAROLINA DE CHOCOLATE DO RAFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de leite (para quem for intolerante a lactose, usar 2 xícaras (chá) de água)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (quem for intolerante usar farinha sem glúten)

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de açúcar (pode se usar também o açúcar diet)

2 colheres (sopa) de margarina

6 a 8 ovos

RECHEIO OPCIONAL:

Recheio Opcional: doce de leite

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate: 200 g de chocolate meio amargo (ou ao leite)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela, coloque o leite, sal, açúcar, essência de baunilha e margarina.

Leve ao fogo e espere levantar fervura, baixe o fogo e acrescente a farinha de trigo ao poucos, mexendo sempre até desgrudar da panela.

Leve a massa ainda quente para uma batedeira (tem que ser batedeira com gancho pra massa leve).

Bata a massa e vá acrescentando os ovos 1 a 1 (pode-se usar de 6 a 8 ovos).

Depois de ter acrescentado uns 4 ovos, troque o gancho pelo gancho de massa leve, vá acrescentando os ovos e perceba que a massa fica igual a um suspiro, esse é o ponto certo.

Preaqueça o forno, unte a assadeira somente com margarina.

Coloque a massa num saco de confeitar com o bico de número 4 e faça caracóis de 2 voltas na assadeira. Leve ao forno, temperatura baixa 180°C, observe pra não abrir o forno antes de 30 minutos pra massa não abaixar, varia de forno pra forno, o tempo médio é de 40 a 50 minutos de forno.

Observe se está dourado por fora e cozido por dentro (em forno elétrico é mais rápido em torno de 30 minutos já está pronto devido o forno elétrico ter 2 garfos de temperatura).

RECHEIO:

Recheio: Pode-se rechear com o creme de seu gosto, a carolina tradicional é doce de leite.

Use um saco de confeitar com o bico injetor e coloque pela parte de baixo da carolina.

COBERTURA:

Cobertura: Corte o chocolate em tiras finas, coloque numa vasilha e leve ao microondas por 30 segundos em temperatura 80.

Mexa e coloque mais 30 segundos, está pronto a cobertura.

Passa a parte de cima da carolina no chocolate derretido, depois é só levar para gelar por uns 5 minutinhos até o chocolate firmar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21209-carolina-de-chocolate-do-rafa.html>