

TORTINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1/2 tablete de manteiga
1 lata de nescau pequena
1 lata de creme de leite
1 colher de emustab
2 colheres de nutella
pequenas forminhas de silicone

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas no liquidificador.

Derreta a manteiga.

Misture a farinha de bolacha com a manteiga derretida e 2 colheres de Nutella.

Distribua a massa da bolacha por todas as forminhas de silicone, de forma que ela esteja toda preenchida.

Coloque o creme de leite na bacia da batedeira, com 1 colher de emustab e nescau a gosto.

Bata a mistura até que não solte da espátula.

Coloque o recheio dentro de um saquinho de plástico com um furinho na ponta, e preencha a forma até a parte de cima.

Leve todas as forminhas à geladeira, por no mínimo 30 minutos.

Depois que elas estiverem bem firmes, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24003-tortinha-de-chocolate.html>