

POTINHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

125 g de manteiga

125 g de chocolate negro (70%)

2 ovos

150 g de açúcar branco granulado fino

3 colheres (sopa) de farinha

1 colher (sopa) de licor de laranjas amargas (grand marnier)

cacau em pó para decorar

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em banho-maria.

Fora do lume, junte o chocolate picado, mexa até fundir e reserve.

Bata os ovos com o açúcar até ficarem espumosos e esbranquiçados.

Deite a farinha em chuva e incorpore.

Misture o licor no creme de chocolate e com uma espátula, envolva no creme de ovos.

Unte 8 ramequins pequenos ou 15 mini ramequins com um pouco de manteiga.

Distribua o creme até 2/3 da capacidade dos recipientes e leve ao forno preaquecido durante 10 minutos para os pequenos ou 5 minutos para os minis.

Sirva quente ou morno com as natas batidas e polvilhadas de cacau amargo em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27061-potinho-de-chocolate.html>