

TORTINHAS (TARTELET)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de trigo sem fermento
300 g de manteiga
2 gemas
50 g de açúcar comum
1 colher de sobremesa de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de leite condensado 395 g
1 caixa de creme de leite sem soro 200 ml
100 g de chocolate (barra) ralado meio-amargo ou ao leite
30 g de chocolate em pó 50%

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um refratário, coloque todos os ingredientes (trigo, manteiga, gemas, açúcar e essência).

Misture-os até que se unam por completo.

Levar à geladeira por 20 minutos.

É sempre importante que os ingredientes estejam em temperatura ambiente, antes do preparo.

Usar forminhas de empada 7,5 cm aproximados para modelar as casquinhas.

Fure com um garfo o fundo das casquinhas ainda cruas, para evitar bolhas de vapor. Assar em forno preaquecido a 150°C de 10 a 12 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela média adicione os ingredientes (leite condensado, creme de leite, chocolate meio-amargo ralado e chocolate em pó).

Misture-os com fuê ou garfo os ingredientes, antes de levá-los ao fogo para evitar pelotas indesejadas.

Em fogo médio mexa-os em movimentos circulares até que se forme um creme, consistente como o creme de confeiteiro. Quando começar a formar bolhas grandes, desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Com as casquinhas frias, rechear com auxílio de uma colher ou bico de confeitoiro.

Decoração à sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33413-tortinhas-tartalet.html>