

PIZZA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:lascas de chocolate branco

lascas de chocolate meio amargo

bombons de chocolate

marshmallows chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190°C, encha a panela de água e faça um banho-maria com uma tigela refratária.

Acrescente as lascas de chocolate meio amargo e a margarina na tigela, o chocolate e a margarina derreterão em cerca de 10 minutos, não mexa a mistura de chocolate.

Quando estiver derretido, mexa lentamente com uma colher de pau, desligue o fogo, remova a tigela da panela e deixe esfriar por 10 minutos.

Junte a farinha, o açúcar, os ovos e o fermento em pó com a mistura de chocolate derretido e misture bem até formar uma massa.

Enrole a massa até ficar um círculo plano.

Transfira a massa de chocolate para uma forma de pizza e asse em forno preaquecido por 15 minutos até que esteja sequinha e dourada.

Tire a pizza de chocolate do forno e deixe esfriar por 10 minutos.

Derreta as lascas de chocolate meio amargo no forno por 15 minutos. Espalhe o chocolate derretido sobre a pizza já resfriada.

Decore com bombons, lascas de chocolate branco, lascas de chocolate meio amargo, chocolate granulado, marshmallows e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33518-pizza-de-chocolate.html>