

TORTINHA DE SOUFLÉ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de biscoito cream cracker
3 colheres de sopa bem cheias de margarina sem sal

RECHEIO:

Recheio: 100 g de chocolate ao leite
2 colheres de margarina sem sal
2 unidades de gema de ovo
3 colheres de achocolatado
2 unidades de clara de ovo em neve

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture as bolachas no processador ou liquidificador até virar uma farinha bem fina.
Acrescente a margarina e misture até ficar uma massa homogênea.
Coloque a massa em forminhas de empada ou se preferir em uma única forma de fundo falso.
Abra a massa na forma, faça furinhos com o garfo e leve ao forno por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate juntamente com a manteiga em banho-maria.
Bata as gemas com o achocolatado até obter uma mistura leve e fofa.
Quando a mistura de chocolate e manteiga estiver fria, adicionar à mistura das gemas.
Por último, adicionar as claras misturando delicadamente.
Despeje nas forminhas e leve ao forno por mais 35 minutos.
Sirva, quente ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35382-tortinha-de-soufle-de-chocolate.html>