

CAROLINA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 ml de água

4 colheres (sopa cheia) de margarina sem sal

8 ovos

200 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de doce de leite

350 g de chocolate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Deixe ferver numa panela a água e a margarina.

Retire do fogo e acrescente a farinha de trigo.

Leve ao fogo novamente e mexa até ficar no ponto de massa de coxinha (soltar da panela).

Leve a massa para a batedeira e bata de vez em quando em velocidade baixa até esfriar.

Quando a massa estiver fria, sem parar de bater, coloque os ovos, um a um e bata até dar ponto (quando ficar bem macia).

Use um saquinho com a ponta cortada ou um bico de confeitar para pingar a massa numa assadeira.

Deixe no forno por 15 minutos numa temperatura de 200°C. Deixe esfriar bem antes de cortar a Carolina para rechear.

RECHEIO:

Recheio: Faça um corte nas Carolinas já assadas e frias.

Recheie com o doce de leite (coloque no saquinho de confeitar para facilitar o recheio).

Derreta o chocolate no micro-ondas.

Dê um 'banho' de chocolate nas Carolinas, no corte feito para rechear, deixe endurecer o chocolate em temperatura ambiente.

Quando o chocolate já estiver endurecido na temperatura ambiente, as carolinas podem ser conservadas na geladeira cobertas com um guardanapo (foi o que fiz).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35872-carolina-de-doce-de-leite.html>