

# MINI-CHOCOTONE

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo  
1 ovo  
1 colher de café de sal  
5 colheres de sopa de açúcar  
50 g de fermento biológico  
1 copo de água  
1 copo de leite  
4 colheres de sopa de óleo  
2 barras de chocolate ao leite  
1 lata de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
8 colheres de achocolatado em pó  
1 colher de sopa de manteiga

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o ovo, o açúcar, o sal e o óleo.

Em uma panela o leite e a água e deixe mornar.

Em seguida dissolva o fermento e acrescente na bacia junto com os demais ingredientes.

Vá acrescentando farinha aos poucos até pegar ponto (o ponto é quando a massa desgruda da mão).

Deixe a massa crescer por cerca de 2 horas até dobrar de tamanho.

Depois quebre uma barra de chocolate ao leite e junte à massa.

Divida a massa em forminhas de mini-panetone, deixe descansar por mais 40 minutos.

Leve ao forno médio por cerca de 30 minutos até assar.

Em uma panela coloque a outra barra pra derreter em banho-maria e depois apague o fogo e junte o creme de leite.

Tire a tampa do chocotone fazendo um buraco no meio e coloque essa mistura de chocolate.

Devolva a tampa para o lugar novamente.

Junte a manteiga, o achocolatado e o leite condensado em uma panela formando um brigadeiro e jogue por cima do seu chocotone.

Deixe na geladeira por cerca de 1 hora.

Ótimo para presentear neste natal!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36624-mini-chocotone.html>