

EMPADÃO DE CHOCOBIS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado

1 caixa de creme de leite

1 caixa de bis branco ou preto quebrado

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, a manteiga, a gema, o açúcar e a água até formar uma massa homogênea, se necessário, adicione mais água.

Embrulhe a massa em um plástico e deixe na geladeira por 1 hora.

Derreta o chocolate em banho-maria, misture o creme de leite e deixe esfriar.

Adicione o bis quebrado e reserve.

Abra a massa com um rolo e forre o fundo e as laterais de uma forma de 24 cm de diâmetro de aro removível com ela.

Leve ao forno médio, preaquecido por 10 minutos ou até firmar e dourar levemente.

Espere esfriar, despeje o recheio de chocolate e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38109-empadao-de-chocobis.html>