

# MINI-TORTA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 100 g ou 1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal  
75 g ou 1/3 de xícara (chá) e mais 1 colher (sopa) de açúcar refinado  
1 ovo  
220 g ou 1 xícara (chá) e 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo  
2 g ou 1/2 colher (chá) de fermento em pó  
1 pitada de sal

### RECHEIO:

Recheio: 200 g de chocolate amargo picado  
200 ml de creme de leite fresco  
Granulado de chocolate  
Raspas de chocolate

### SUGESTÕES DE RECHEIO:

Sugestões de recheio: Recheio trufa maracujá  
170 g chocolate branco picado  
1 colher (sopa) de glucose de milho ou Karo  
4 colheres (sopa) de creme de leite (de preferência fresco)  
1/4 de xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (tipo Maguary)  
Sementes de maracujá para decorar (opcional)

Recheio trufa limão:  
170 g chocolate branco  
1 colher (sopa) de glucose ou karo  
4 colheres (sopa) de creme de leite (de preferência fresco)  
1/4 de xícara (chá) de suco de limão (espremido e coado)  
Raspas de limão para decorar (opcional)

## MODO DE PREPARO

## RECHEIO:

Recheio: Derreta em banho-maria o chocolate picado com o creme de leite fresco.

Recheie as tortas com o creme de chocolate e conserve na geladeira (o creme irá endurecer).

Depois que o creme endurecer decore da forma que desejar.

## SUGESTÕES DE RECHEIO:

Sugestões de recheio: Trufa de maracujá:

No micro-ondas derreta o chocolate (por pouco tempo para não queimar).

Com o chocolate ainda morno acrescenta o creme de leite, a glicose de milho e o suco de maracujá, misturando bem até que forme um creme liso.

Recheie as mini-tortas enquanto o recheio ainda estiver mole.

Leve para gelar até o creme endurecer.

Trufa de limão:

No micro-ondas derreta o chocolate (por pouco tempo para não queimar).

Com o chocolate ainda morno acrescenta o creme de leite, a glicose de milho e o suco de limão, misture bem até que forme um creme liso.

Recheie as mini-tortas enquanto o recheio ainda estiver mole.

Leve para gelar até o creme endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38319-mini-torta-de-chocolate.html>