

TESOURO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g de biscoito maisena

125 g de manteiga

300 g de açúcar

150 g de chocolate em pó

2 gemas de ovo

MODO DE PREPARO

Bata os biscoitos no liquidificador até obter uma farinha grossa. Deixe a manteiga fora da geladeira para amolecer. Separe as gemas dos ovos. Junte todos os ingredientes em uma bacia média e misture bem com uma colher de pau. Enrole a massa em papel alumínio e vá formando um rolinho como se fosse salame. Leve para gelar. Quando endurecer retire o papel alumínio e corte em rodela como moeda e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40373-tesouro-de-chocolate.html>