

# TORTINHA FÁCIL DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado (395 g)  
200 g de chocolate meio amargo derretido (1 1/3 xícara de chá)  
1 ovo

### MASSA:

Massa: 1 pacote de mistura pronta (em pó) para bolo sabor chocolate (450 g)  
1 ovo  
2 colheres (sopa) de manteiga (60 g)

### COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de Chocolate: 1/3 xícara (chá) de creme de leite fresco  
3/4 xícara (chá) de chocolate em pó  
3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro (45 g)  
2 colheres (sopa) de licor de chocolate (75 g)  
200 g de manteiga em temperatura ambiente

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Misture em uma tigela 1 lata de leite condensado, 200 g de chocolate meio amargo derretido e 1 ovo e reserve.

### MASSA:

Massa: Em uma tigela, coloque 1 pacote de mistura pronta (em pó) para bolo sabor chocolate, 1 ovo e 2 colheres (sopa) de manteiga e misture bem até formar uma farofa úmida.

### MONTAGEM:

Montagem: Em forminhas de empada (7 cm de diâmetro) forre o fundo e as laterais com a massa de bolo e preencha a forminha com uma porção de recheio de chocolate (reservado acima) até a borda. Leve ao forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até que o recheio esteja firme. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme e sirva em seguida decorando com a cobertura de chocolate.

## COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de Chocolate: Em uma batedeira, coloque 1/3 xícara (chá) de creme de leite fresco, 3/4 xícara (chá) de chocolate em pó, 3 colheres (sopa) de açúcar de confeitado, 2 colheres (sopa) de licor de chocolate e 200 g de manteiga em temperatura ambiente e bata bem até formar uma mistura homogênea. Coloque em um saco de confeitado com bico pitanga e aperte sobre o centro de cada tortinha, fazendo movimentos circulares até formar uma espiral com 5 cm de altura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41685-tortinha-facil-de-chocolate.html>