TORTINO DE CHOCOLATE DERRETIDO

INGREDIENTES

300 g de chocolate amargo

160 g de margarina

4 ovos

2 gemas

180 g de açúcar refinado

40 g de farinha de trigo

20 g de cacau amargo em pó

1 g de baunilha (se quiser pode colocar também outras essências, como canela ou uma colher de suco de laranja, que vão muito bem com chocolate)

1 pitada de sal

12 forminhas de alumínio

MODO DE PREPARO

Junte o chocolate e a margarina, derreta em banho-maria.

Deixe esfriar.

Depois de frio bata na batedeira junto com as gemas.

Reserve.

Bata as claras em neve, junte o açúcar, a baunilha e a pitada de sal.

Junte todos os restos de ingredientes, farinha, cacau, o chocolate derretido, mexendo delicadamente com uma colher de baixo para cima.

Unte as forminhas com margarina e cacau em pó.

Leve ao forno quente (180°C) por 10 minutos.

Deixe esfriar um pouco, coloque no pratinho e sirva ainda morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49009-tortino-de-chocolate-derretido.html