

# Receitas



## Guirlanda de Chocolate

### Ingredientes

- 3 ovos
- 300 ml de leite morno
- 50g de fermento biológico
- 100g de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 50g de manteiga
- 800g de farinha de trigo

### Recheio

- 200g de Chocolate ao leite Camp derretido em banho-maria

### Modo de Preparo

Em uma tigela acrescente o fermento, o leite morno (não pode estar fervendo), o açúcar e o sal,

misturando delicadamente. Deixe a mistura descansar por cerca de 5 minutos e junte os outros ingredientes, acrescentando a farinha aos poucos. Sove a massa sob uma bancada limpa e enfarinhada, até obter uma massa macia que desgrude dos dedos.

Divida a massa em três partes iguais e estique-as até que elas formem rolos compridos. Recheie o centro de cada parte com o chocolate derretido e feche as laterais usando ovo batido para colar. Em seguida, trance a massa e junte as pontas para que forme um círculo.

Leve a guirlanda para uma assadeira grande, pincele o ovo batido sob a superfície da sua massa e polvilhe com açúcar cristal. Deixe a massa descansar até que dobre de tamanho e leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 30 minutos, ou até estar completamente assada.