

Receitas



Mini Torta de Chocolate Camp

Mini Torta de Chocolate Camp

Ingredientes

Massa:

- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado (40g);
- 1 gema (cerca de 20g);
- ½ xícara (chá) de manteiga (90g);
- 1 ovo inteiro (cerca de 60g);
- 1 pitada de sal;
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g).

Recheio:

- 1 xícara de Chocolate Forneável Camp em temperatura ambiente.

Modo de Preparo

Massa:

Misture o açúcar com a manteiga, o sal, a gema e o ovo. Ligue com a farinha formando uma farofa, sem sovar. Forre as forminhas e asse em forno pré aquecido. Desenforme quando estiverem mornas.

Recheio:

Chocolate Forneável Camp.

Montagem

Recheie as tortinhas. Decore com cereja inteira, castanhas picadas, damascos, etc.
Sirva em temperatura ambiente.