



TORTINHA DE CHOCOLATE COM 5 INGREDIENTES

Ingredientes

Massa:

- 120 g de Farinha de Trigo Maria Inês (1 xícara)
- 30 g de Açúcar (2 colheres de sopa)
- 80 g de Manteiga ou margarina (4 colheres de sopa)

Recheio:

- 200 g de chocolate ao leite picado
- 200 g de creme de leite (1 caixinha)

Modo de preparo

Massa:

- 1) Coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture com as mãos.
- 2) Forre o fundo e as laterais de forminhas de empadinha.
- 3) Para deixar com um acabamento mais bonito retire o excesso de massa com uma faca.
- 4) Leve as forminhas para a geladeira por 15 minutos, enquanto isso pré-aqueça o forno a 200 °C.
- 5) Quando passar esse tempo retire as forminhas da geladeira e faça furos com um garfo no fundo das forminhas.
- 6) Leve ao forno que já pré-aqueceu e deixe por aproximadamente 20 minutos ou até que comece a ficar douradinha.

Recheio:

- 1) Derreta o chocolate picado de 30 em 30 segundos no micro-ondas.
- 2) Quando derreter adicione o creme de leite e misture bem.
- 3) Desenforme as tortinhas e recheie.

