

Tentação de Beijinho

15 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
3 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker
3 colheres sopa de Margarina
3 unidades de Ovos
4 colheres sopa de Açúcar

Recheio:

1 pacote de Coco Ralado Dr.Oetker (200g)
2 colheres sopa de Margarina
1 lata de Leite Condensado
1 xícara chá de Leite

Utensílios:

tigelas refratárias de sobremesa (ramequins) 150 ml

1 Massa:

Coloque no liquidificador 5 colheres (sopa) de Coco Ralado Dr.Oetker, os ovos, a margarina, o açúcar, o Chocolate em Pó Dr.Oetker, o Fermento em Pó Químico Dr. Oetker e bata por 4 minutos. Unte as tijelinhas com margarina e distribua 1 e ½ colherada da massa batida. Leve cada tigelinha ao micro-ondas, por 1 minuto, ou asse-as em forno preaquecido a 200°C por cerca de 10 minutos. A massa deve ficar sequinha. Desenforme as massas ainda mornas delicadamente com auxílio de uma colher.

2 Recheio:

Em uma panela doure 4 colheres (sopa) de Coco Ralado Dr.Oetker e reserve para decoração. Leve ao fogo, o restante do Coco Ralado Dr.Oetker, o leite, o leite condensado e mexa, em fogo médio, até desgrudar do fundo da panela. Desligue e reserve por 10 minutos. Espalhe sobre a massa já assada. Sirva morno ou geladinho, polvilhado com o Coco dourado.

Tip from the Test Kitchen

- Para esta receita, você também poderá utilizar um refratário redondo, de 26 cm de diâmetro, untado com margarina e polvilhado com farinha de trigo. Coloque no forno preaquecido a 200°C e deixe por aproximadamente 20 minutos ou até assar. Sirva no próprio recipiente.