

TENTAÇÃO DE CHOCOLATE E QUEIJO QUARK



INGREDIENTES

- 100 GR DE CHOCOLATE COM 85% DE CACAU
- 4 OVOS
- 100 GR AÇÚCAR MASCAVADO
- 60 GR DE FARINHA T55 SEM FERMENTO
- 10 GR FÉCULA BATATA
- 250 GR DE QUEIJO QUARK
- 1 COLHER DE CHÁ ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE GENGIBRE EM PÓ
- 5 GR DE FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180°C.
2. Colocar ao batedor com os ovos e o açúcar bater na vel 7 / 35 graus / 8 min.
3. Entretanto derreter o chocolate no microondas no bule da Tupperware por cerca de 2 minutos mas ir parando de 30 em 30 seg mexendo sempre até estar derretido.
4. Juntar o queijo, chocolate, gengibre, essência de baunilha e bater na vel 6 / 2 min.
5. Retirar o batedor e juntar farinha, fermento e fécula de batata envolver com batedor de varas da tupperware.
6. Untar forma com spray e dispor o preparado levar ao forno por 25 minutos foi quanto levou o meu a cozer.
8. <https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/07/tentacao-de-chocolate-e-queijo-quark.html>