

TERRINA DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Derreta o chocolate numa caçarola ou no microondas. Adicione o leite e as claras. Divida a preparação pelas tacinhas.

3. Encha as tacinhas alternando com os restantes ingredientes. Coloque as tampas nas taças.

4. Coloque-as na cuba com 200 ml de água.

5. Tempo de cozedura: 11 min.

6. Sirva morno, regue com o molho de chocolate.

INGREDIENTES

- 40 G DE BOLO DE CHOCOLATE OU BROWNIE, ESFARELADO
- 20 G DE LASCAS DE CHOCOLATE
- 30 G DE COOKIES DE CHOCOLATE PARTIDOS EM PEDAÇOS
- 35 G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA 50/55 % DE CACAU PICADO
- 80 ML DE LEITE
- 1 CLARA DE OVO MÉDIO
- 40 ML DE MOLHO DE CHOCOLATE