

# 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