

PIZZA DOCE DE CHOCOLATE E PÃEZINHOS RECHEADOS DE CHOCOLATE

Ingredientes (Massa básica): 1 kg de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de açúcar refinado, 1 colher (sopa) rasa de sal, ½ xícara (chá) de óleo, 1 pacote (10g) de fermento em pó, 1 ovo, 500ml de água.

Modo de preparo: Misturar a farinha, o fermento e o açúcar. Adicionar o o sal, o óleo, o ovo e misturar bem. Colocar a água aos poucos. Sovar bem e deixar a massa crescer. Separar duas partes da massa (uma para a pizza e outra parte para os pãezinhos).

Recheio: Chocolate meio amargo Harald Confeiteiro.

Pizza: abrir a massa em formato de disco e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 15 minutos. Retirar do forno, colocar o recheio (Chocolate meio amargo Harald Confeiteiro) e levar a pizza novamente ao forno por cerca de 5 minutos.

Pãezinhos: Modelar os pãezinhos, rechear com o chocolate meio amargo Harald Confeiteiro. Deixar crescer e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 15 minutos.

