

CASQUINHA DE SORVETE

INGREDIENTES

100 g de margarina

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma batedeira a margarina e o açúcar mascavo; bata bem até formar um creme fofo por cerca de 5 minutos

Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e misture até formar uma massa lisa e homogênea

Em forminhas de empada coloque a massa forrando o lado de fora e o fundo de cada forminha; faça uma camada bem fininha

Coloque as forminhas viradas para baixo em uma assadeira e leve para assar em forno médio preaquecido a 180

Retire do forno e deixe esfriar

Depois, retire a massa assada de cada forminha, coloque o recheio de sua preferência e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9903-casquinha-de-sorvete.html>