

Chocotone



Ingredientes (Esponja)

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (160g)
- 1 colher (sopa) de fermento biológico (15g)
- 1 colher (sopa) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (20g)
- 1 ovo (60g)
- ½ xícara (chá) de leite (100ml)

Ingredientes (Massa)

- ¾ xícara (chá) de farinha de trigo (100g)
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal (60g)
- 3 colheres (sopa) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (40g)
- 1 gema (20g)
- 1 pitada de sal
- 125g de gotas de chocolate



www.altoalegre.com.br

Chocotone

Modo de Preparo (Esponja)

Coloque todos os ingredientes da esponja na batedeira e misture até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 40 minutos coberta com um plástico.

Modo de Preparo da Massa

Retorne a massa da esponja depois de crescida à batedeira e adicione a gema, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#), a margarina, o sal e a farinha de trigo. Misture muito bem. Em seguida adicione as gotas de chocolate. Coloque em forma própria para chocotone e deixe crescer até dobrar de volume. Faça um corte em cruz em sua superfície e adicione um pouco de margarina sem sal. Asse em forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora ou até que esteja bem leve e dourado.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio
Tempo de Preparo: 4 horas
Rendimento: 1 chocotone de 600g



www.altoalegre.com.br