



MINI TORTA DE CHOCOLATE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

 **Nível Intermediário**

 **Rendimento 1 porção**

 **Tempo de preparo 15 minutos**

 **Ocasião Sobremesa**

 **Modo de preparo Pronto**

INGREDIENTES

- 1 unidade de Mini Torta de Chocolate Swift
- 300g de Mix de Frutas Vermelhas Swift
- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- O suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque as frutas o açúcar água e suco de limão.
2. Misture bem e deixe cozinhar em fogo bem baixo por cerca de 30 minutos ou até que fique em ponto de calda.
3. Deixe esfriar completamente.
4. Mini torta de chocolate
5. Deixe a torta descongelar.
6. Sirva gelada com a calda de frutas vermelhas ao lado.

DICA: Sirva com frutas frescas também.

PRODUTOS UTILIZADOS



Mini Torta de Chocolate
Com Raspas de Chocolate

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR