

Ravioli de Chocolate Recheado – Aprenda a Fazer Receita Fácil



INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1/4 de xícara de chá de cacau em pó
2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
1 pitada de sal
2 ovos grandes
1 colher de sopa de azeite
Clara de ovo para colar os raviólis

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo, o cacau, o açúcar e o sal em cima de uma superfície lisa.

Abra um buraco no meio, adicione os ovos e o azeite e misture com as mãos até obter uma massa lisa.

Faça uma bola e embrulhe em filme plástico. Deixe descansar por 30 minutos.

Abra com o rolo de massas até estar na espessura desejada.

Corte a massa em quadrados ou círculos (pode utilizar um copo), coloque o recheio no centro e passe a clara de ovo nas

bordas. (Na foto, eles foram colocados em uma forma para raviólis e depois cortados).

Dobre juntando as pontas. Aperte a massa para colar e não abrir durante o cozimento.

Leve uma panela ao fogo alto com cinco litros de água.

Quando ferver, cozinhe o ravióli por aproximadamente dois minutos. Retire com uma escumadeira e sirva em pratos grandes, decorados como quiser ou com a calda que quiser.

Ravioli de Chocolate