Donuts recheados com Queijo Camembert e calda de chocolate

Tempo de Preparo: 00:30

Rende: 4 Porções

Ingredientes

- 4 donuts glazed
- 2 unidades de Queijo Camembert Tirolez

Para a calda:

- 200 g de chocolate meio amargo
- ½ xícara de Creme de Leite Fresco Tirolez

Modo de Preparo

Preaqueça o forno 180 °C. Corte os donuts ao meio e coloque em uma assadeira com a parte de dentro voltada para cima.

Recheie 4 metades com as fatias de Queijo Camembert Tirolez e reserve.

Para a calda, coloque em uma tigela o chocolate picado. Aqueça o Creme de Leite Fresco Tirolez em uma panela. Assim que começar a ferver, desligue e coloque sobre o chocolate. Misture até derreter por completo.

Leve os donuts ao forno por 5 minutos ou até derreter.

Feche-os e coloque sobre um prato e cubra com a calda e sirva imediatamente.