

Rendimento: 1 chocotone



Ingredientes

Esponja:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de leite

Massa:

- ¾ xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 gema
- 1 pitada de sal
- 125g de gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja: Colocar todos os ingredientes da esponja na batedeira e misturar até obter uma massa lisa e enxuta. Deixar descansar por 40 minutos coberta com um plástico.

Massa: Retornar a massa da esponja depois de crescida à batedeira e adicionar a gema, o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, a margarina, o sal e a farinha de trigo. Misturar muito bem. Em seguida adicionar as gotas de chocolate. Colocar em forma própria para chocotone e deixar crescer até dobrar de volume. Fazer um corte em cruz em sua superfície e adicionar um pouco de margarina sem sal. Assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora ou até que esteja bem leve e dourado.

Tempo de preparo: 4 horas.