TORTA ESCOCESA

INGREDIENTES

Ingredientes massa:

3 xícaras de farinha de trigo

200 g de manteiga

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de açúcar mascavo

4 colheres (sopa) de Cacau em pó

1 ovo

Ingredientes doce de leite:

1/2 xícara de açúcar

80 g de manteiga

1 caixa de creme de leite

1 barra de chocolate de sua preferência

MODO DE PREPARO

MASSA

Misture a farinha com a manteiga e misture até formar uma farofa

Depois, coloque os demais ingredientes e misture até formar uma massa, use um pouco de água para ajudar se necessário

Coloque essa massa em uma forma com papel manteiga e leve na geladeira por 15 minutos

Depois leve a massa para assar por 30 minutos a 180° C

DOCE DE LEITE

Leve o açúcar no fogo e derreta

Depois de derretido coloque a manteiga

Depois coloque o creme de leite

Coloque o doce de leite em cima da massa já assada

Despeje em cima de tudo o chocolate derretido

Leve para a geladeira para endurecer

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13220-torta-escocesa.html