TORTA DE CHOCOLATE ASSADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal

1 ovo

1/2 xícara (chá) cacau em pó

40 ml de leite

RECHEIO:

Recheio:1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

300 g de chocolate meio amargo (duas barrinhas)

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal

3 ovos grandes ligeiramente batidos

2 caixinhas de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha ou avelã

100 g de nozes em pequenos pedaços (opcional)

CALDA:

Calda:1 caixa de morangos maduros

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

1/2 limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a farinha, o açúcar e o cacau em pó em uma tigela.

Derreta a manteiga no microondas por 30 segundos e acrescente até virar uma espécie de “farofa”.

Junte à farofa o ovo, e o leite e misture até a massa ficar homogênea, brilhante e que não grude.

Transfira a massa para uma assadeira (aquelas de fundo removível, de preferência), espalhando no fundo e nas laterais.

Fure todo o fundo da massa com um garfo e asse em forno aquecido a 180º C por cerca de 10 minutos.

Depois abaixe a temperatura para 150º C e asse por cerca de 10 minutos ou até que esteja cozida.

Retire do forno e deixe esfriar ligeiramente.

RECHEIO:

Recheio:Derreta o chocolate com a manteiga no microondas, mexa bem e deixe esfriar por 10 minutos.

Misture os ovos ligeiramente batidos, o creme de leite, o açúcar, as nozes e a essência.

Despeje o recheio na massa pré-assada fria e leve ao forno a 190º C por cerca de 40 minutos.

Fique atento, quando a borda do recheio estiver bem firme e o centro também (mas não precisa estar tão firme quanto a borda) está bom.

Retire a torta do forno, cubra com a calda e leve à geladeira para gelar.

CALDA:

Calda:Pique os morangos e coloque-os em uma panela pequena junto com os outros ingredientes.

Deixe cozinhar bem até que os morangos derretam e forme uma calda espessa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17249-torta-de-chocolate-assada.html