

# TORTA DE CHOCOLATE COM PERA

## INGREDIENTES

150 g de farinha de trigo

160 g de açúcar refinado

3 colher (chá) de fermento

4 ovos

2 ou 3 peras grandes e firmes (não muito madura)

120 g de margarina

250 g de chocolate meio amargo (barra de chocolate)

3 colher (sopa) de cachaça

açúcar de confeiteiro para decorar (opcional)

## MODO DE PREPARO

Corte as peras em fatias finas e reserve.

Bata 3 claras em neve e reserve.

Em outra vasilha, bata 1 ovo e as 3 gemas que sobraram.

Derreta a margarina e misture com o ovo e as gemas (mistura 1).

Misture a farinha, o açúcar e o fermento e adicione à mistura 1.

Derreta 4/5 (200 g) do chocolate e misture com o resto da massa.

Adicione a cachaça nessa mistura.

Bata até ficar homogênea (a massa vai ficar bem grossa).

Adicione as claras em neve e misture bem.

Unte a forma com margarina e farinha.

Faça uma camada de pera e coloque um pouco da massa por cima.

Faça outra camada de pera e cubra com o restante da massa.

Corte o chocolate que sobrou em cubinhos e coloque em cima da massa antes de ir ao forno.

Asse por cerca de 25 minutos (ou até começar a cheirar e ter uma casca firme em cima).

Retire do forno, espere esfriar e polvilhe açúcar de confeiteiro para decorar.

Use uma forma de fundo removível.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19428-torta-de-chocolate-com-pera.html>