

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>