

TORTA NAPOLEÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
2 ovos
1/3 de xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite
1/3 xícara (chá) de água

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 e 1/2 medidas (da lata) de leite integral
1 colher (sopa) de maisena
1 barra de chocolate branco picada (cerca de 180 g)

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate ao leite (cerca de 180 g)
1 barra de chocolate meio amargo (cerca de 180 g)
200 g de creme de leite (1 caixinha)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes secos e em seguida, acrescente os ovos, o óleo, o leite e a água.
Distribua a massa em uma assadeira redonda untada com margarina, de preferência utilize uma assadeira de fundo removível.
Asse em forno preaquecido em temperatura média até ficar dourada, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, cozinhando até engrossar, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Desenforme a torta e corte em camadas finas, fazendo 3 ou 4 partes, se a massa ficar muito fina corte ao meio.

Monte a torta intercalando uma camada de massa e outra de recheio, até finalizar com massa.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite.

Mexa bem e reserve.

Adicione a cobertura e deixe resfriar no refrigerador.

Se desejar, coloque raspas de chocolate para enfeitar, morangos ou o que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21992-torta-napoleao.html>