

# 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>