

# TORTA ALFAJOR

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 3 ovos

1 xícara de açúcar (cristal ou refinado)

3/4 de xícara de farinha de trigo

1/2 de chocolate em pó

1 colher de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 pote de doce de leite (400 g)

4 colheres de leite

### COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite (200 g)

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Antes do início do preparo do bolo, acenda o forno em temperatura média (230° C).

Bata as claras em neve e em seguida adicione o açúcar para formar um merengue.

Com o merengue no ponto e a batedeira desligada, adicione a farinha, o chocolate e o fermento em pó.

Misture tudo delicadamente com o auxílio de uma espátula.

Asse em uma forma redonda média (não há necessidade de ter fundo removível) untada com margarina ou azeite e enfarinhada.

Asse em forno médio preaquecido por aproximadamente 30 minutos, ou até que ao furar o bolo com um palito de dente, esse saia seco.

### RECHEIO:

Recheio: Retire o doce de leite da embalagem e coloque em uma travessa, junte as 4 colheres de leite e misture.

Coloque por aproximadamente 1 minuto no micro-ondas, caso não possua micro-ondas, misture à mão por aproximadamente 3 minutos.

### MONTAGEM:

Montagem: Após o bolo esfriar (em torno de 20 minutos) desenforme-o e corte no sentido horizontal, de forma a ter 3 partes do bolo (2 serão recheadas).

Em um prato (que será utilizado para servir) coloque a base do bolo.

Em cima da base, distribua parte do recheio.

Depois coloque a segunda parte do bolo e o recheio.

Termine a montagem do bolo, colocando a última fatia do bolo.

### COBERTURA:

Cobertura: Em uma travessa, quebre o chocolate em pedaços e adicione 1/2 lata do creme de leite.

Misture e leve ao micro-ondas até derreter.

Com o chocolate ainda quente, distribua por cima do bolo já recheado.

Espere o chocolate esfriar e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22032-torta-alfajor.html>