

# TORTA DE CHOCOLATE COM CEREJA

## INGREDIENTES

1 xícara de açúcar grande

2 xícara de água

3 ovos

4 xícaras de farinha de trigo com fermento

1/3 xícara de amido de milho

1 xícara de chocolate em pó

2 colheres de açúcar

1 xícara de leite

2 xícaras de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

2 colher (sopa) de amido de milho

2 tablete de chocolate em barra meio amargo ou ao leite

1 pote de cereja em caldas

## MODO DE PREPARO

Misture a massa na batedeira, os ovos, açúcar, farinha de trigo, açúcar, o amido e o chocolate em pó.

Em seguida, coloque numa forma untada e leve ao forno durante 25 minutos, na temperatura de 180° C.

Misture num recipiente o chocolate com o açúcar, o leite, a manteiga e o amido de milho.

Leve ao microondas de 3 a 5 minutos, ou se for ao fogão, 3 minutos.

Em um recipiente de vidro, coloque o tablete de chocolate no microondas durante 2 minutos.

Aplique furos ao bolo com um garfo, despeje a calda da cereja.

Em seguida, cubra a torta com o chocolate derretido e coloque as cerejas a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23285-torta-de-chocolate-com-cereja.html>