

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, o 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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