

TORTA DE CHOCOLATE RECHEADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de açúcar peneirada

3/4 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 xícara de cacau em pó

1 colher (sopa) de fermento químico

RECHEIO:

Recheio: 1 ou 2 latas de leite condensado (depende do seu gosto)

1 colher de sopa de margarina ou manteiga

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 colheres de cacau em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar, adicione o óleo e bata.

Adicione a farinha e bata e, por último, o cacau e misture (a massa fica bem grossa mesmo).

Adicione o fermento e misture.

Leve ao forno preaquecido e deixe por 20 minutos a 180º C.

Deixe o bolo esfriar e corte em dois no meio.

Cubra a parte de baixo com o recheio e coloque a outra parte do bolo por cima.

Coloque a cobertura e, se quiser, adicione confeitos do seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24559-torta-de-chocolate-recheada.html>