

TORTA DE CHOCOLATE COM MASSA PODRE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 gema de ovo
30 ml de água
1 xícara (chá) de açúcar
100 g de margarina ou manteiga
1 kg de chocolate meio amargo
1 caixa de creme de leite
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

MASSA PODRE:

Massa podre: Em uma vasilha, misture todos os ingredientes, exceto o chocolate e o creme de leite.

Trabalhe a massa com as mãos até encontrar o ponto.

Reserve a massa e deixe-a descansar por média de 15 a 20 minutos.

Em uma forma redonda untada, abra a massa por toda a forma inclusive as bordas de acordo com o tamanho da forma.

Faça furos com o garfo por toda a massa, para evitar que ela inche.

Coloque pra assar em forno a gás por média de 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate em banho-maria e após todo derretido, acrescente o creme de leite e continue mexendo.

Quando alcançar um chocolate cremoso, coloque todo o recheio na massa já assada e coloque para gelar.

Após gelado, pode decorar com o que preferir e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25094-torta-de-chocolate-com-massa-podre.html>