

TORTA DE CHOCOLATE COM CEREJAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo
2 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher rasa (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
farinha de trigo (suficiente para dar ponto a massa)

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
1 medida de leite de vaca (utilize a lata de leite condensado como medida)
1 lata de creme de leite
2 colheres de maisena
2 colheres de margarina
6 colheres de chocolate em pó
cerejas a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente, misture todos os ingredientes e adicione a farinha de trigo aos poucos até que a massa desgrude das mãos.

Distribua a massa em uma forma de aro removível e leve ao forno médio (200° C), preaquecido, até que massa esteja dourada.

CREME:

Creme: Adicione todos os ingredientes, menos a cereja, em panela e leve ao fogo em temperatura média até engrossar.

Deixe esfriar e despeje sobre a massa assada.

Distribua as cerejas para decorar e leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25436-torta-de-chocolate-com-cerejas.html>