

TORTA DOIS AMORES

INGREDIENTES

BOLO DE CHOCOLATE:

Bolo de chocolate: 3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 e 1/2 xícaras de leite líquido

1 colher de sopa de fermento

1 xícara de chocolate em pó

BOLO DE BAUNILHA:

Bolo de baunilha: 3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 e 1/2 xícaras de leite líquido

1 colher de sopa de fermento

15 ml de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 4 caixas de leite condensado

1/2 xícara de chocolate em pó

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

BOLO DE CHOCOLATE:

Bolo de chocolate: Bata todos os ingredientes secos (farinha, açúcar e o chocolate) na batedeira.

Acrescente a margarina e bata, até virar uma farofa.

Acrescente os ovos aos poucos e por último, o leite, bata tudo por 2 minutos ou até ficar uma massa lisa.

Depois coloque o fermento e mexa delicadamente com uma colher.

Leve ao forno por 40 minutos.

BOLO DE BAUNILHA:

Bolo de baunilha: Bata todos os ingredientes secos (farinha e o açúcar) na batedeira.

Acrescente a margarina e bata, até virar uma farofa.

Acrescente os ovos aos poucos e por último, o leite, bata tudo por 2 minutos ou até ficar uma massa lisa.

Depois, coloque o fermento e mexa delicadamente com uma colher.

Leve ao forno por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo, 2 caixas de leite condensado, o chocolate e uma colher de margarina por 15 minutos, mexa até soltar da panela.

Leve ao fogo as outras 2 caixas de leite condensado e uma colher de margarina por 15 minutos, mexa até soltar da panela.

Desenforme os bolos, corte eles ao meio, recheie o bolo de baunilha com chocolate e o de chocolate com brigadeiro branco.

Entre eles, coloque chocolate, ponha um em cima do outro e cubra com brigadeiro branco.

Polvilhe granulado e decore com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27230-torta-dois-amores.html>