

TORTA TENTAÇÃO

INGREDIENTES

4 ovos gelados
1 xícara de açúcar
1 xícara de óleo
3 xícaras de leite integral
500 g ou mais de farinha de trigo integral
4 colheres de manteiga
852 g de chocolate meio amargo ralado
2 colheres de maisena
2 colheres de cacau ou 4 colheres de nescau
abacaxi para decorar
1/2 colher de gengibre ralado
1 colher de laranja ou limão siciliano ralado
5 folhas de hortelã
3 colheres de fermento químico royal

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata as claras por 5 minutos em velocidade alta.

Depois, acrescente os ovos e bata até ficar claro.

Após isso, acrescente 2 colheres de manteiga, o óleo e 1 xícara de leite.

Bata por 1 minutos e acrescente a farinha até ficar em ponto de bolo.

Acrescente o fermento e 500 g de chocolate e mexa.

Coloque numa forma de sua preferência e deixe por, aproximadamente, 30 minutos.

Após o bolo pronto, coloque numa panela o restante do leite o restante do chocolate e manteiga e maisena. Mexa por 5 minutos, até ficar em ponto de brigadeiro e coloque no bolo.

Deixe esfriar por 30 minutos.

Após isso, espalhe o abacaxi no bolo, a laranja ou limão e o gengibre.

No final, coloque as folhas de menta no meio do bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27748-torta-tentacao.html>