

BOLO-TORTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 125 g de manteiga
125 g de trigo
125 g de açúcar
100 ml de leite
2 ovos
1 colher de chá de açúcar de baunilha (ou essência)
2 colheres de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 lata de leite (usar a lata de leite condensado como medida)
1 colher de sopa de manteiga
1/2 caixinha de pudim de chocolate em pó
250 g de chocolate meio amargo picado
2 colheres de chá de maisena

COBERTURA:

Cobertura: 1 pote de nata para chantilly
2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: A manteiga deve estar amolecida.
Bata todos os ingredientes na batedeira, até obter uma massa homogênea e fofinha.
Unte e enfarinhe uma forma redonda, de 25 a 30 cm de diâmetro, com lateral removível.
Preaqueça o forno por 15 minutos.
Despeje a massa na forma e coloque para assar por, aproximadamente, 25 minutos a 180°C.
Espete com garfo para verificar se está assado, se não estiver, deixe mais alguns minutos cuidando para não queimar.

Não abra o forno antes dos 20 minutos.

A massa vai ficar baixinha mesmo.

RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo brando, até começar a desgrudar levemente do fundo.

COBERTURA:

Cobertura: Bata a nata bem gelada em uma batedeira.

Quando começar a ficar firme, acrescente o açúcar e continue a bater até o ponto de chantilly.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio por cima da massa assada.

Espere esfriar e então coloque o chantilly, por último.

Melhor se colocado na geladeira.

Para servir retire a lateral da forma, ficará com um aspecto bonito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29213-bolo-torta-de-chocolate.html>