TORTA DE CHOCOLATE INTENSO

INGREDIENTES

4 gemas

4 claras batidas em ponto de neve

125 g de açúcar

100 g de margarina

140 g de chocolate meio amargo (confeitaria)

1 colher chá (rasa) de fermento em pó

sorvete de baunilha para servir

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar até o creme ficar amarelo clarinho e reserve.

Em uma tigela, coloque a margarina e, por cima, o chocolate em pedaços.

Leve para derreter no micro-ondas a 800 w por 2 minutos.

Você também pode usar banho-maria se preferir.

Bata o chocolate derretido com margarina no creme de gemas e açúcar.

Com a espátula, acrescente o fermento e incorpore levemente à massa.

Por último, acrescente as claras em ponto de neve, também usando a espátula, em movimentos de baixo para cima.

Coloque a mistura em uma forma de aro removível de 25 cm, untada com margarina e farinha.

Leve ao forno a 150ºC por 45 minutos (ou até que o garfo/palito saiam limpos após serem introduzidos na massa).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30705-torta-de-chocolate-intenso.html