

TORTA DE CHOCOLATE DA NANÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara e 1/2 de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar

3 colher sopa de margarina gelada

1 Gema

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 caixinha creme de leite

1 lata de leite comum (usar a lata como medida)

1 e 1/2 colheres de sopa de amido de milho

5 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de chá de essencia de baunilha

Decoração a gosto

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes da massa até ficar lisinha e não grudar nas mãos.

Embalar em filme plástico e levar para descansar em geladeira por 15 minutos.

Após esse tempo abrir a massa em uma forma de 20 cm.

Furar com garfo e levar para assar em forno preaquecido médio por 15 a 20 minutos.

Retirar e reservar.

Levar ao fogo os ingredientes do creme, menos a essência de baunilha.

Deixar cozinhar até engrossar, desligar, acrescentar a essência e reservar até esfriar.

Sobre a massa assada e fria colocar o creme.

Decorar a gosto e servir em temperatura ambiente ou Gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31400-torta-de-chocolate-da-nana.html>