

TORTA DE BOMBA DE CHOCOLATE COM AMENDOIM

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
1 litro de leite
manteiga
3 ovos
3 latas ou (caixas) de leite condensado
2 latas de creme de leite
1 pacote de chocolate em pó
2 barras de chocolate garoto com amendoim
confeitos coloridos ou granulado ou bolinhas pretas e brancas

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque o trigo, 3 xícaras de leite, 3 colheres de manteiga e bata tudo. Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Separadamente pegue as 3 latas de leite condensado e 5 colheres de chocolate em pó e coloque na leiteira.

Leve ao fogo por 10 minutos até ficar grosso.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite.

Coloque as 2 barras de chocolate com amendoim em banho-maria e derreta.

Recheie e cubra o bolo enfeitando com o granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37899-torta-de-bomba-de-chocolate-com-amendoim.html>