

TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de açúcar

100 g de manteiga sem sal

1 ovo

200 g de chocolate branco previamente derretido

3 ovos batidos

1 colher (sobremesa) de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Em um bowl, misture a farinha, o ovo individual, a manteiga e o açúcar

Sove até que fique uma massa lisa e uniforme

Reserve na geladeira por pelo menos 20 minutos

Prepare o recheio, misture em uma vasilha o chocolate, os ovos batidos e a baunilha

Preaqueça o forno a 190° C por 10 minutos

Abra a massa com o rolo e modele na forma de 21 cm

Quando o meio da torta estiver mole, mas com as bordas firmes, pode retirar do forno e levar à geladeira por pelo menos uma hora

Decore com morangos ou outras frutas que preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3948-torta-cremosa-de-chocolate-branco.html>