

TORTA TENERINA

INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo

3 ovos

150 g de açúcar

60 g de farinha de trigo

3 colheres de sopa de leite

100 g de manteiga

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Corte o chocolate em pequenos pedaços e derreta em banho-maria até que fique cremoso e liso.

Corte a manteiga em cubos e ajunte um a um ao chocolate derretido ainda no fogo, com atenção para que seja bem absorvido antes de juntar outro cubo.

Quando terminar de derreter toda manteiga no chocolate, tirar a panela do fogo e deixar esfriar até que fique morno.

No entanto, separe as claras das gemas e bata as claras em neve com a pitada de sal, ajunte metade do açúcar bata até que fique um creme compacto e reserve.

Bater as gemas com a outra parte do açúcar até que fique claro e espumoso. Sempre batendo unir o creme de chocolate e manteiga nas gemas com o açúcar. Unir o leite morno e a farinha, bater bem até que fique um creme homogêneo e sem bolinhas. Com uma colher unir as claras em neve, mexendo delicadamente de baixo para cima.

Forrar uma forma de 24 cm de diâmetro com papel manteiga, despeje a massa da torta de modo uniforme e coloque para assar num forno preaquecido a 180°C por 25 a 30 minutos. Quando pronta desligar o forno e deixar a torta esfriar dentro do forno com a porta um pouco aberta. Depois de esfriar desenformar com muito cuidado para não quebrar a massa e assim a sua tenerina está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/41519-torta-tenerina.html>