

# TORTA DE CHOCOLATE CREMOSA COM AVELÃ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 200 g de chocolate meio amargo  
250 g de manteiga sem sal  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
5 colheres (sopa) de açúcar refinado  
5 ovos inteiros

### CALDA:

Calda: 50 g de chocolate meio amargo  
2 colheres (sopa) de creme de avelã  
½ xícara (chá) de creme de leite fresco ou sem soro de caixinha

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Unte uma forma de fundo removível com manteiga e farinha e coloque na geladeira.  
Derreta a manteiga com o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e misture muito bem até ficar homogêneo. Bata com um batedor os ovos com açúcar, acrescente a farinha e por último o fermento.  
Misture o chocolate derretido e mexa delicadamente até misturar tudo muito bem. Coloque a massa na assadeira untada e gelada e leve ao forno a 180° por 30 minutos. Faça o teste do palito, mas retire do forno quando o centro ainda estiver um pouco úmido. Ao retirar do forno coloque um pano em cima para abafar a torta e ela baixar. Espere esfriar e desenforme.

### CALDA:

Calda: Derreta o chocolate, o creme de avelã e o creme de leite no micro-ondas ou em banho-maria até ficar bem homogêneo.  
Cubra a torta e leve à geladeira por 15 minutos. Para servir, aqueça a torta por 20 segundos no micro-ondas. Sirva com calda de frutas ou sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41639-torta-de-chocolate-cremosa-com-avela.html>