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 fermente 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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