

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
 $\frac{1}{2}$ 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>