

TORTA EXPLOÇÃO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) trigo

1 gema

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga

1 colher de leite

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó

1 lata de leite (use a lata do leite condensado para medir)

1 colher bem cheia de trigo

1 caixinha de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes dentro de uma tigela e amasse com as mãos até que fique uma massa bem lisa.

Se necessário coloque mais trigo até dar ponto de desgrudar das mãos.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível.

Leve para assar até ficar douradinho.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite condensado, o leite, o chocolate em pó e o trigo na panela até virar um brigadeiro bem firme, desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o chocolate meio amargo picado, mexa bem até que fique tudo bem incorporado.

Coloque dentro da massa já assada, espere esfriar e decore com raspas de chocolate.

Sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42565-torta-explosao-de-chocolate.html>