TORTA DE CAFÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

9 colheres (sopa) de açucar

2 colheres (sopa) de margarina

9 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (s0pa) de chocolate em pó

1/2 copo de café (coado normalmente) bem forte

1 colher de chá de fermento

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:7 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de achocolatado (dá uma consistência melhor)

100 g de margarina sem sal

1 ovo inteiro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as gemas com o açúcar e a margarina até formar um creme claro, junte o chocolate, o trigo e o café e bata até ficar homogêneo.

Junte o fermento, bata levemente e adicione as claras em neve.

Leve ao forno em forma untada e polvilhada com trigo. Asse e deixe esfriar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Coloque todos os ingredientes em uma tigela e bata bem até ficar um creme bem fino (não vai ao fogo). Corte ao meio, recheie e cubra a torta (fria) com o creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43113-torta-de-cafe.html