

# TORTA CROCANTE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### PARA A FAROFA:

Para a Farofa:  
1 ovo  
1 xícara de açúcar  
100 g de manteiga  
1 colher de fermento (sobremesa)  
3 xícaras de farinha de trigo

### PARA O CREME:

Para o creme:  
1 lata de leite condensado  
2 xícaras de leite  
2 gemas  
2 colheres de maisena  
100 gramas de chocolate ao leite picado

## MODO DE PREPARO

### FAROFA:

Farofa: Em uma tigela misture os ingredientes com as pontas dos dedos até obter uma farofa. Reserve.

### CREME:

Creme:Derreta o chocolate picado em uma panela, junte os demais ingredientes ao fogo médio, mexendo até engrossar.

### MONTAGEM:

Montagem: Com metade da farofa forre o fundo da forma e as laterais. Recheie com creme de chocolate e espalhe por cima o restante da farofa. Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

Sirva frio! Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43244-torta-crocanente-de-chocolate.html>