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 180ºC por aproximadamente 35 minutos.

Sirva frio! Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43244-torta-crocante-de-chocolate.html