

TORTA DE CHOCOLATE COM DOCE DE LEITE E MORANGOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 xícaras (chá) de açúcar refinado

2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa, cheia) de fermento químico em pó

2 xícaras e 1/2 (chá) de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Margarina para untar e farinha de trigo para salpicar na forma

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 350 g de doce de leite pastoso

Raspas de chocolate ao leite

150 g de nozes trituradas

1 caixa de creme de leite

1 copo americano de leite e açúcar para umedecer a massa

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 500 ml de chantilly

1 caixa de morangos

Raspas de chocolate ao leite

Material: Assadeira redonda de 30 centímetros de diâmetro

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira as claras em neve e reservar.

Separadamente, bater as gemas com açúcar e a margarina.

Quando a mistura estiver esbranquiçada, pôr a farinha com um pouco de leite e bater novamente.

Colocar o restante do leite aos poucos e bater até a massa ficar homogênea.

Colocar o chocolate em pó e bater um pouco mais.

Desligar a batedeira e pôr o fermento e as claras em neve, misturando levemente com uma espátula.

Despejar em uma assadeira com as paredes untas com margarina e cobertas por farinha de trigo.

Assar por 50 minutos, em forno preaquecido (180°C).

Para o recheio misturar todos ingredientes.

Depois de assar, cortar a torta ao meio, regar com um pouco de leite adoçado e colocar o recheio.

Colocar a outra metade da torta por cima e cobrir com o chantilly.

Decorar com morangos e raspas de chocolate.

Fica uma delícia e ainda derrete todo na boca quando você come..

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44090-torta-de-chocolate-com-doce-de-leite-e-morangos.html>