TORTA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

1 bolo de chocolate tradicional tamanho assadeira quadrada pequena

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de chocolate em po

1 colher de cha de margarina

150 ml de leite

400 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Faça o recheio adcionando em uma panela o leite condensado, o chocolate em pó, a margarina e 100 gramas de chocolate meio amargo.

Leve ao fogo e mexa até ferver, reserve.

Corte o bolo ao meio depois em camadas no total de quatro camadas.

Pegue a lata ainda com resíduos de leite condensado, adicione o leite, misture bem.

Regue uma camada e passe o recheio, regue outra camada e passe o recheio até formar as quatro camadas.

O recheio tem que ser passado sobre as camadas ainda quentes.

Depois derreta 150 g de chocolate em banho-maria.

Cubra o bolo.

Raspe mais 150 g e jogue por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44932-torta-de-chocolate-meio-amargo.html