TORTA DE CHOCOLATE DÁDIVAS

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres de sopa de margarina

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha trigo

1 e 1/2 de leite

1 xícara de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de bicarbonato

1 colher de sopa de conhaque de gengibre

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo junto com o chocolate em pó o, fermento e o bicarbonato e reserve.

Bata na batedeira a margarina com o açúcar até formar um creme fofo e branco.

Em seguida acrescente o conhaque e bata mais um pouco.

Separe as gemas das claras e tire a pele das mesmas e adicione ao creme já batido na batedeira, deixe bater bem.

Acrescente aos poucos farinha já peneirada intercalando com o leite, bata bem.

Reserve essa mistura, e bata as claras em neve até ficar em ponto bem firme.

Junte metade das claras a mistura do bolo,em seguida acrescente o restante e leve para assar em forma untada e polvilhada com farinha em forno preaquecido por 15 minutos.

Recheie com sabores de sua preferência, fica ótimo com doce de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44939-torta-de-chocolate-dadivas.html