TORTA DE CHOCOLATE COM NOZES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de fécula de batata

1 colher (sopa) de fermento em pó

150 g de nozes moídas

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 pacote de manteiga (200 g)

1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel

PARA DECORAR:

Para decorar:200 g de nozes picadas

nozes inteiras

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata bem as gemas.

Junte o leite condensado e as nozes moídas.

Em seguida, misture levemente a fécula de batata peneirada com o fermento.

Por último as claras em neve.

Unte a forma redonda (28 cm de diâmetro) com manteiga e forre-a com papel manteiga.

Despeje a massa e leve ao forno médio por cerca de 40 minutos.

Desenforme depois de frio e corte o bolo ao meio.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Bata na batedeira a manteiga até ficar esbranquiçada.

Acrescente o chocolate em pó e bata mais um pouco.

Junte, aos poucos, o leite condensado em fio até obter um creme homogêneo.

Recheie e cubra todo o bolo com este recheio.

Decore a superfície e as laterais do bolo com as nozes picadas.

Por fim, decore com as nozes inteiras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45008-torta-de-chocolate-com-nozes.html